~~J. XII. 113.~~

~~(Schenkt Dr Wierer. Juni 847.)~~

Oec.
0
138

Die Schutzretorte,

ein
neu erfundenes, erprobtes und ganz wohlfeiles Mittel, um das höchst schädliche Verflüchtigen des Trauben- wie auch des Obst-Weines während der Most-Gährung zu verhüten.

Ein wichtiger Nachtrag zur Abhandlung vom Trauben-Siebe.

Allen Weinökonomen zum Nutzen und zur Beherzigung
dargestellt und geweihet
von

Krämer,
Pfarrer zu Klingenmünster bei Landau in Rheinbaiern.

Wollt ihr zum Theil' den Wein nicht morden,
So wählt das Sieb und die Retorten!

Mit Abbildungen auf zwey Tafeln, welche den Schutz-Apparat nach der Natur darstellen.

Heidelberg und Speyer
im Verlag bey August Oßwald.
1823.

— — — ut fructum plus afferat.

J. XV, 2.

Staats-
Bibliothek
Bamberg

Dem

Hochlöblichen und Ruhmwürdigsten,

für die produktive Landes-Industrie

Höchstbethätigten,

Landwirthschaftlichen Vereine

in Baiern

in

Hochachtung und Ehrfurcht

geweihet

von dem Verfasser.

Vorwort

Ueber Zweck und Absicht dieser Blätter spricht sich die kurze Einleitung aus. — Was mich zu ihrer Herausgabe hauptsächlich ermunterte, ist, neben dem Wunsche, zu nützen, die geneigte Aufnahme, welche die Abhandlung vom Trauben-Siebe binnen der kurzen Frist, da sie im Drucke ausgieng, zu finden scheint, insonderheit die Aufmersamkeit, derer sich ihr Gegenstand von gelehrten ökonomischen Gesellschaften, und selbst von erlauchten Monarchen und deren Ministerial-Stellen, glücklicherweise zu erfreuen hat.

Da gegenwärtige Abhandlung mit jener eine gleiche Tendenz hat, nemlich dem Weinproduckte quanti- und qualitativ nützlich zu werden: so mögte ich mir dieser Ursache wegen schmeicheln, daß auch sie, ungeachtet der von mir angestellte Versuch nur mangelhaft darin erscheinen kann, nicht ganz ungewürdigt bleiben, und zu weiterem Nachdenken über den Gegenstand aufmuntern dürfte, was mich nur zu ferneren Versuchen von der Art ermuthigen könnte.

Klingenmünster, am 30. Juli 1823.

Der Verfasser.

Inhalt.

	Seite
Einleitung, Zweck und Absicht des Verfassers .	1
Der Wein pflegt sich selbst zu reinigen	6
Um sich selbst zu reinigen, muß der Wein gähren.	10
Bey der Gährung des Mostes geht viel Geistiges und Brauchbares mit fort	15
Neuer und handgreiflicher Beweis, das bey der Gährung des Mostes ganz zum Staunen viel Gutes und Geistiges mit fortgerissen wird. Spiritus ubi vult, spirat!	27
Soll man das ausserordentlich viele Gute und Geistige, welches bey der Mostgährung verflüchtiget, auffangen, um Brantwein daraus zu brennen? Oder soll man es vielmehr ins Weinfaß zurückzuführen suchen?	38
Wie steht es um die Neuheit des handgreiflichen Beweises; und was sagen Salzer und Hoyer dazu? ?	45
Die Schutzretorte, das verläßigste Mittel, den flüchtigen Weingeist aufzuhalten und ins Faß zurück zu weisen.	50
Prüfung des Mittels, wie solches ein Herr Rezeptenabschreiber beschrieben und abgebildet hat	58
Prüfung des Mittels nach der rezeptmäßigen Abbildung	68
Noch ein Wort über die rezeptmäßige Vorrichtung, besonders über den Helm und dessen Bestimmung	73

Seite

Eine andere sehr erfreuliche Nachricht von dem nemlichen Schutzmittel 77
Beschreibung meiner Schutzretorte: Erklärung der Abbildung 81
Beschreibung des ersten Versuches mit meiner Schutzretorte 87
Mit welchem Erfolg zeigte sich der Versuch? . . 92
Noch ein Blick auf den angestellten Versuch . . 97
Erklärung eines mit Schutzretorten besetzten Faßlagers, nach der Abbildung 103
Regeln und Vorschriften zum Retortiren des Kelterweines 109
Vom Beretortiren des Siebweines insbesondere 118
Beseitigung einiger Bedenklichkeiten 122
Vom Retortiren des Obst- und andern Weines. 132
Schluß-Bemerkungen und letzter Aufruf zum Retortiren 136
Der Winzer von Finsterloch über die Schutzretorte 141
Der Winzer von Lichtberg über die Schutzretorte 143
Die Schutzretorte an die Winzer und Weinbesitzer 145
Das Weinfaß an den Glasfabrikanten 147
Die Trauben an die Kelterfreunde 150
An Freunde des Siebweines 151
Winzerlied auf die Schutzretorte 152
Das Weinfaß und die Schutzretorte 153
Geist und Gas in der Schutzretorte 156
Wasser und Röhre an der Schutzretorte 158
Die Wein-Brantweinbrenner 160
Das Weingewächs an die Landwirthschaftlichen Vereine 161
Epilog 164

§. 1.

Einleitung.

Zweck und Absicht des Verfassers.

In meiner Abhandlung über das Trauben-Sieb*) habe ich der Schutzretorte zwey besondere Kapitel gewidmet, und dieses höchst nützliche Geräthe vorzüglich bey dem gesiebten Moste zur Anwendung zu empfehlen gesucht.

*) Umständlicher lautet der Titel: „Das Trauben-Sieb, eine neue, höchst einfache, eben so wohlfeile als nützliche Erfindung, zur Entbehrlichmachung alles Kufen- und Kelter-Apparats, und zur Gewinnung origineller und vollgeistiger Weine rc. Heidelberg und Speyer bey August Oßwald.

Das Trauben-Sieb (l'egrapoir) macht sich nebst andern erheblichen Vortheilen, die es gewährt, dadurch wichtig, daß, wie es Theorie und Grundsätze geben, bey dessen Gebrauch mehr, allzeit aber ein gehalt- und geistvollerer Wein gewonnen wird. Hier habe ich es mit demselben nicht wieder zu thun, sondern ich gedenke meine fortgesetzten Bemerkungen über das Trauben-Abbeeren späterhin besonders nachzutragen. Bis dieses geschehen mag, begnüge ich mich mit der vorläufigen Nachricht, daß diese Behandlungsart des Weines wenigst meinem nun selbst eigenen, wiewohl unvollständigen Versuche nach, hinsichtlich der Hauptsache allerdings die von ihr gerühmten Vortheile zu gewähren scheint. Hierorts komme ich mit diesem Gegenstande blos in soferne wieder in Anrührung, als ich in gedachter Abhandlung die Regel aufstellte, daß man den mit aller Geistigkeit durch das Sieb geretteten und bereits

ins Faß gebrachten Most bey seiner Geistigkeit auch zu erhalten suche, wozu ich eben die in Rede stehende Retorte, als das zur Zeit verläßigste Mittel, empfehlen mußte. Diese Regel, um sie eindringend und dem Gedächtnisse haltbarer zu machen, gab ich zuletzt mit dem Reimverse:

„Wollt ihr den Wein zum Theil nicht morden,
„So wählt das Sieb und die Retorten!"

Ich habe diesen Blättern diesen Reimvers zum Motto gegeben, zum Theile wohl, um wieder an das Sieb zu erinnern, keineswegs aber, um dadurch die irrige Meinung zu veranlassen, als sey die Schutzretorte nur bey dem gesiebten Weine anwendbar, da sie bey dem Kelterweine verhältnißmäßig ganz denselben wichtigen Dienst leistet. Allein eben diejenigen, welche bey dem höchst verwerflichen altherkömmlichen Keltern stehen bleiben, dürften die Abhandlung über das Trauben-Sieb wohl schwerlich zur Hand nehmen.

Auch so manchem andern dürfte sie nie zu Gesichte kommen, und so wären für beyde die darin vorkommenden Kapitel über die Schutzretorte, umsonst geschrieben. Könnten sie aber dieses Schutzmittel nicht schon aus andern Quellen kennen? — Noch erscheint der Gegenstand zu neu, als daß man dieses bereits fürs Allgemeine erwarten könnte. Auch scheint es noch sehr an einheimischen Versuchen zu fehlen und besonders an solchen Darstellungen, welche den gemeineren Leser und Weinökonomen über diese Erfindung in volles Licht bringen könnten, um sich ihrer arglos und muthig zu bedienen. Man findet bey uns zur Zeit nur kurze Aufsätze und Zeitungsnachrichten darüber, und diese sind bey ihrer Kürze und Unvollständigkeit zum Theile in einer dem gemeinern Leser nicht leicht verständlichen Sprache abgefaßt, was besonders dort von Erheblichkeit ist, wo das Geräthe oder der Apparat nicht zugleich in Abbildungen

erscheint. — Eine ökonomische Erfindung, schrieb mir unlängst ein Verleger, ohne Abbildung wird selten gesehen werden. — Mir selbst ist von fraglichem Apparate erst eine Zeichnung zu Gesichte gekommen, die aber wohl nicht von der Quelle, oder mit der Erfindung ausgegangen zu seyn scheint, und, wie wir in der Folge an ihr wahrnehmen werden, manches ins Dunkle und in Zweifel setzt.

Dem Gesagten zufolge wird man es gewiß billigen, vielleicht mit Dank aufnehmen, wenn ich mich vermittels dieser Blätter zur schnelleren und weitern Fruchtbarmachung über vorliegenden Gegenstand zu verbreiten, und denselben sowohl durch Sprache, als passende Abbildungen auch dem gemeinern Leser, wenn er nur halb dabey denkt, möglichst nahe zu bringen suche, wobey der Gebildete, wie ich hoffe, nichts verlieren und zugleich der Leser obgedachter Abhandlung über diesen Gegenstand eine vollständigere Ansicht ge-

gewinnen wird. — Hiebey werde ich meine eigene Gedanken, Erfahrungen und Versuche mitbenützen, und vielleicht gelingt mir es, der Erfindung selbst hie und da in einem Punkte, wenn auch nur durch erregte Zweifel, zu ihrer Vereinfachung und vortheilhafteren Anwendung und Nutzbarkeit dienlich zu werden.

Das Mittel, so den Traubengeist
Im Flieh'n ins Faß zurück euch weißt,
Stell' ich von mancher Seite dar,
Und mach' es noch durch Bilder klar,
Damit ich's allen fruchtbar mache,
Und dankend mir der Winzer lache,
Dem sonst der Weingeist so entflieht,
Daß thränend er das Licht kaum sieht. —

§. 2.

Der Wein pflegt sich selbst zu reinigen.

Jeder Weinökonom und Weinbauer weiß und findet es höchst merkwürdig und wunderbar, daß der Wein sich ohne irgend ein fremdes Zuthun, von selbst zu reinigen, von selbst spiegelklar und in seinem ihm

eigenen Geschmacke von selbst ganz appetitlich zu machen pflegt. — Betrachtet man den Most, wie er von der Kelter, oder gar vom Siebe, ins Faß kommt, so wird man im erstern Falle eine dem Scheine nach pfuhlartige Brühe, im letztern Falle hingegen einen förmlichen undurchsichtigen Brey an ihm wahrnehmen. — Diese Trübheit findet sich verhältnißmäßig schon in dem sorgfältigst aus der einzelnen Beere gezogenen Safte. Man nehme nur Haut und Kern aufs reinlichste von einer Anzahl Beeren, und der Saft wird dicklicht, und der Farbe nach weißlicht und trübe, wie Buttermilch, erscheinen.

Diese Trübigkeit hatte der Wein von je- und schon vom Stocke her, und von jeher pflegte er sich auch davon zu heilen. Bleibt er mehr oder weniger trübe, was hie und da der Fall giebt: so ist nicht er, sondern irgend ein menschliches Versehen, schuld. Hieraus aber erhellet klar, daß der Wein schon in seinem Ursprunge unrein, und ihm

von der Natur der Drang angeeignet, und gleichsam angebohren ist, sich selbst zu reinigen. — Ist der Saft, wie er aus der Beere kommt, von äußern Unreinigkeiten gediegen: so ist ihm selbst doch, in seinem Innern, eine gewisse Unlauterkeit beygemischt, welche nicht Wein ist, sondern eine theils wässerige, theils schleim- und dem Weine fremdartige Materie zu seyn scheint, von welcher er sich zu putzen und zu reinigen strebt, wobey ihm die Luftsäure oder fixe Luft, auch Kohlensäure oder kohlensaures Gas genannt, ganz gewaltig im Wege steht, obwohl sie, von einer andern Seite betrachtet, ihm zu dieser Reinigung auch wieder sehr behülflich wird.

Der Kelterwein — wie unrein ist erst dieser! Wieviel Unreines theilt sich dem Safte, der schon in der Beere trübe ist, erst durch das Pressen und Foltern mit! Kleine Theile von Erde, von Laub und Holz, von Häut' und Kämmen, eine Anzahl mit fortschlüpfender Kerne, Insecten, die

zwischen den Beeren sich versteckt halten, Moos, Stroh, die sich in die Kelter verirren, Spinngewebe, die sich zahlreich schon in den Trauben finden, die unreinen Holzgefäße und die Ungewaschenheit derer, die den Most behandeln, wie viel trägt alles das bey, den Kelterwein nur noch unfläthiger und ganz eckelhaft zu machen! — Der Siebwein kommt gar sammt allen Häuten, von denen sehr viele faul sind, und mit allen Kernen ins Faß, und in ihm findet sich noch sonst allerley, was dem Traubensafte, der schon an sich trübe ist, verunreinigend und fremdartig seyn muß. Würde er sich nicht selbst reinigen, so würden wir noch ungleich mehr Mühe mit der Klärung und Reinigung des Weines, als mit dessen Baue, haben, und zuletzt dürften wohl alle Kunstmittel doch nicht zureichen, den Wein so rein, so klar und glänzend, so schmackhaft und haltbar zu machen, als er es an und in sich selbst zu thun vermag. — Wie froh dürfen wir demnach seyn, daß sich der Wein,

dieses unschätzbare Erzeugniß, von selbst zu läutern und zu reinigen pflegt! Möge er in dieser äußerst liebenswürdigen Eigenschaft nur allen Weinbauern, ja allen Menschen, die sich von innen und außen unrein fühlen, ein belehrendes und bekehrendes Bild werden! Sie würden in diesem Falle den durch sich selbst gereinigten Wein, wenn er auch von einem schlechten Jahrgang seyn sollte, ganz köstlich finden.

Der Wein pflegt sich von selbst zu läutern,
Und nur das Reine kann uns heitern:
Wollt, Menschen, ihr nicht, gleich dem Wein,
Euch läutern und gereinigt seyn?!
Zwar rein seyd ihr, jedoch nicht alle,
(Joh. XII, 11.)
Wer unrein bleibt, steht nah' beym Falle.

§. 3.

Um sich selbst zu reinigen, muß der Wein gähren.

Die dem Weine fremdartigen (heterogenen) Theile, Gegenstände und Unreinigkeiten müssen sich zu seiner ihm **nothdürftigen** Reinigung, von ihm scheiden

und lostrennen. Dieß geschieht aber nicht, wie bey mancher andern Flüßigkeit, z. B. wie bey dem Wasser, welches, um sich zu reinigen, sich gewöhnlich nur ruhig auf den Boden setzen darf. Das Wasser ist im Vergleiche mit dem Wein, ein geistloses träges Element, und es gilt ihm beynahe gleich, ob es klar oder trübe ist. — Bey dem Weine verhält sich die Sache ganz anders. Reinheit ist sein schreyendstes Bedürfniß, sein letztes Ziel und gleichsam die Gesundheit, nach der er unaufhalbar hinstrebt. — Um diese zu erringen, fängt er, wie ich schon irgendwo gesagt habe und hier wiederholen muß, gleichsam Krieg mit sich selbst an. Wie ein Volk, das in seiner Eingenommenheit für eine freyere Verfassung den Bürgerkrieg nicht scheut, und sich zum Wahlspruche macht —« Freiheit oder Tod!» — eben so spricht der Wein, mit sich selbsten im Aufstande, — «Reinheit oder Zerplatzen des Fasses!» — und man muß ihm da in der ersten heftigen Aufwallung

Luft und ihn ungestört wüthen und toben lassen, wenn er sich nicht für jede Hemmung in seinem Ringen nach Reinheit schrecklich rächen soll. — Cede repugnanti, mag es auch hier heißen, cedendo victor abibis. —

Der Wein hat zu seiner Reinigung meiner Ansicht nach eigentlich nur eine Periode, in welcher er eben, wenn ich das nichts weniger als revolutionäre Gleichniß fortsetzen darf, wie ein um Freiheit empörtes Volk offene Thore, ungeschlossene Spünte haben will. — Man hat zwar, wo ich nicht irre, noch mehrere Perioden oder Zeitfristen zu seiner Gährung eingeräumt. Allein in diesen spätern Fristen pflegt sich der Wein eigentlich nicht mehr zu putzen und zu reinigen sondern vielmehr nur zu destiliren, mehr zu verarbeiten und zu bilden, wozu besonders der gesiebte Wein länger und zwar wenigst bis nach Pfingsten und Johannis unabgelassen liegen bleiben soll, weil sich erst bis dorthin, wie ich vermuthe, die Kerne gehörig können aufgelöst und ent-

geistert haben. Bey solchen spätern oder erneuerten Gährungen aber können, ja müssen, die Spünte aufs festeste geschlossen seyn, da das Uebermaß von Sauerluft, welches Explosionen droht, sich schon bey der ersten und Hauptgährung abgezogen hat.

Die erwähnte Hauptperiode aber zur Gährung für den Wein, insoferne er sich reinigen will, ist jene, welche dem Moste hiezu angewiesen ist. Hier eben nun revoltirt, rührt, wetzt und reibt sich alles, und auch die Theilchen, so klein wie Sonnenstäubchen, gerathen ohne Ausnahme in Bewegung. Da zeigt sich ein Kochen, ein Sausen, Zischen und Blasen! Und der Zweck des heißen Kampfes ist, daß die Weintheilchen über alles, was nicht ihres Gleichen, oder ihnen sonst nicht dienlich ist, die Oberhand zu gewinnen suchen, sohin alles ihnen Fremdartige und Undienliche im heftigsten unabläßigen Reiben und Gegenreiben unerbittlich

von sich stoßen und zum Spunten hinauspeitschen, oder wenn sie es da nicht hinauszwingen, sich unterwürfig und — zur Hefe machen. — Zu diesem Kampfe hat der Wein bald mehr, bald weniger Zeit vonnöthen, was von verschiedenen Ursachen herrühren mag. Oft endet derselbe in wenig Tagen, manchesmal erst mit drey, und, wie es bey dem letztjährigen von mir retortirten Moste (vom Jahr 1822) der Fall war, mit fünf Wochen. — Ist ihm aber in der ihm eigenen Bravur durch Ausstossung oder Niederschlagen alles ihm Fremdartigen oder Feindseligen der Hauptschlag einmal gelungen, dann ist zu seiner Reinigung wohl das Meiste gethan; die Gährung läßt nach; er setzt sich allmählig ins Gleichgewicht, und pflegt das Weitere, was zu seiner vollen Reinigung, Bildung und — Constituirung noch erwünschlich seyn sollte, so ziemlich ruhig der Zeit zu überlassen.

Um Reinigung geräth der Wein in
Gährung;
Das Gähren schafft auch uns Bewährung:
Laut gährt der Mensch in heißer Jugend,
Und erst auf Gährung liebt er Tugend:
Er stößt, was unrein ist, weit von sich aus,
Und dann ist er wohl bey sich zu Haus. —

§. 4.

Bei der Gährung des Mostes geht viel Geistiges und Brauchbares mit fort.

Die Gährung des Mostes leidet, wie vorhin bemerkt worden, der Regel nach keine verschlossenen Spünte. Diese müßten, wenn man auch vor der Gefahr des Zerplatzens sicher seyn wollte, schon deswegen gelüftet seyn, weil sich durch dieselben manches dem Weine Undienliche und Unreine zu entfernen hat. Bey dieser Unverschlossenheit nimmt aber auch zugleich die äussere Luft auf den Wein alle die schädliche Einwirkungen, gegen welche ich in meiner Schrift über das Trauben-Sieb nicht genug warnen und aufmerksam machen konnte. Sie arbeitet ganz eigentlich

an dem Tode des Weines, und macht eben darum der Gährung, wo sie freyen Zutritt hat, auch am frühesten ein Ende. — Man sucht dem Uebel zwar vielfältig dadurch zu begegnen, daß man die Spünte von den Löchern nicht entfernet, sondern sie auf dieselbe, statt sie einzuhammern, oberflächlich hinlegt. Andere bedienen sich spuntförmiger Sandpäckchen, womit sie das Spuntloch bedecken. Dadurch aber, wie durch jenes, wird im Wesentlichen wenig gewonnen; denn wo keine luftdichte (hermetische) Verspuntung statt findet, dort steht die äußerst flüßige Luft mit dem Innern des Weinfasses nur zu enge in Verbindung, als daß sie nicht doch durch die Ritzen oder Winkeln neben den Spünten oder durch die Poros und Zwischenräume des Sandes schädlich eingreifen sollte, und sie wird das um so gewisser, da sie, die äußere Luft, sich mit jener im Fasse befindlichen schon ihrer Natur nach ins Gleichgewicht zu setzen strebt, weshalb man die mit Leinwand be-

bewickelten Spünte, wo es immer um hermetischen Schluß bey dem bereits vergohrenen Weine zu thun ist, wie die gewöhnlichen Burgunder-Boutellen mit einer Verpichtung oder Verpechung berathen soll; weil, so bald die genetzten Lumpen um den Spunt trocken werden, durch deren Poren eine fortdauernde Evaporation und die athmosphärischen Einwirkungen ganz zuverläßig schädlichst statt finden. Wie aber hier die äussere Luft allfällig höchst schädlich einwirkt, den Wein an Masse wie an Geiste, vermindern und verschlechtern hilft, eben so nachtheilig und noch ungleich schädlicher wirkt die Gährung selbst vom Innern des Fasses heraus. Dieses nachtheilige Herauswirken, von welchem alle denkenden Weinökonomen überzeugt sind, zeigt sich aber dadurch, daß mit dem fortgeführten Schlechten und Unreinen auch ungemein viel Geistiges und Brauchbares fortgerissen, und dadurch nicht nur die Substanz des

Weines vermindert, sondern auch dessen Kraft und Haltbarkeit ganz empfindlich geschwächt werden, wogegen der seicht angelegte Spunt und das Sandpäckchen noch weit weniger Rath geben.

In dem Moste findet sich überflüssig viel fixe Luft, sauere Luft, Luftsäure, kohlensaures Gas. — Auch verdorbene, phlogistisirte Luft, Stickgas oder Stickluft, welche durch die mit den Trauben ins Faß gebrachten Insekten, zum Theile auch durch Unreinigkeit des Fasses entsteht, mag sich in dem Moste befinden. Diese Luftarten, besonders das kohlensaure Gas, entwickeln sich mächtig durch die Gährung. Diese Luftsäure entwickelt sich auch häufig aus den Wänden der Holzgefäße, in welchen sich der Most befindet, und dieß ist vorzüglich der Fall, wenn die Gefäße oder Fässer nicht weinfest oder mit Weinstein bereits bekrustet sind.

Die Luftsäure, die fixe Luft, das kohlensaure Gas ist für den Menschen zum Athmen sehr schädlich. Lichter erlöschen in ihr, und Menschen und Thiere, die sie zu häufig einathmen, finden dadurch den Tod. Es ist daher sehr gefährlich, in solche Keller zu gehen, wo viel Traubenmost gährt, zumal wenn (bey Nichtanwendung der Schutzretorte) diese Keller nicht mit passenden Zugöffnungen genugsam versehen sind. — Höchst bemerkenswerth aber bleibt, daß eben diese Luft, welche zum Athmen so gefährlich ist, dem Leben und der Gesundheit ganz zuträglich erscheint, sobald sie in gehörigem Maße mit gewissen Flüssigkeiten verbunden und vermischt ist. Das Bier z. B. ist desto schmackhafter und haltbarer, und wird von vielen desto mehr gesucht, je mehr es fixe Luft oder kohlsaures Gas enthält. — Eben dieses Sauer-Gas gibt gewissen Wässern, die wir als eine Kostbarkeit schätzen, z. B. dem Selterserwasser, den sauern und erfrischenden

Geschmack, und überhaupt den Gesundheitswässern, die wir zu trinken, oder in denen sich Kranke zu baden pflegen, zum Theile die heilenden Kräfte.

Auch in dem Weine findet sich das kohlsaure Gas oder diese Luftsäure, und sie ist für ihn ein nothwendiger Bestandtheil. Je jünger aber der Wein ist, desto mehr fixe Luft oder Luftsäure ist, von der Gährung an, in ihm vorfindig und rege, und sie kann ihrer Menge wegen den Trinker leicht selbst in Gährung bringen. Bey dem gährenden Moste, wie bey dem neuen Weine, heißt es daher immer mit dem Liede:

„Man nehme sich nur wohl in Acht;
„Sonst heißt es bald: Verstand gut'
Nacht! —

Je älter der Wein wird, desto weniger fixe Luft scheint er zu enthalten; desto mehr wenigst verarbeitet, verdünnet und verzehrt sich die vorhandne, weshalb der alte Wein auch nicht so bald und stark berauschet, aber

ganz von aller Luftsäure verlassen wird man auch den ältesten Wein nie finden, oder er müßte eben wegen ihres Abganges, wie man's nennt, abgestanden seyn.

Am allermeisten fixe Luft hingegen findet sich, wie gesagt, in dem Moste, und er besitzt sie so im Uebermaße, daß er sich, ohne von ihr gehörig entlastet zu seyn, unmöglich und frühzeitig genug bearbeiten, veredeln und zum Weine ausbilden könnte. Ohne diese Entlassung würden wir weder klaren, noch dem Geschmacke nach alten Wein, sondern fast immer nur eine pfuhlartige, wenn gleich süß oder angenehm bitzelnde, und betäubende Brühe haben. — Es ist daher höchst nothwendig, daß sich der Most, wenn wir ihn anderst zum veredelten Weine umgestaltet wünschen, des Uebermaßes von fixer Luft entladen, und das thut er eben, wenn wir es auch hindern wollten, seinem ihm angebohrnen Reinigungs-Triebe gemäß durch die Gährung. Diese aber ent-

stehet (nach §. 3.) durch das Reiben und Gegenreiben der verschiedenartigsten Theilchen, die sich im Fasse befinden, unter Einwirkung des Wärmestoffes und der äußern Luft, bey deren Abhalten die Gährung, wie sichs bey der Schutzretorte zeigt, zum Vortheile nur sehr langsam vor sich geht. Durch dieses kampfvolle Reiben und Treiben werden die einzelnen Theile der fixen Luft, welche in dem süssen Rebensafte gebunden liegen, entwickelt und aufgeregt, erhitzt und ausgedehnt, womit sie zunächst der Oberfläche des Mostes sich sammeln und gewaltsam vermehren.— Ist nun, was ich vorbeygehend zur Warnung sage, bey dem immer größern Andrange dieser Lufttheilchen der Spunt fest geschlossen, so schlägt ihn die Gewalt derselben hinaus, und eine große Weinmasse ist im Augenblicke verloren. — Wird der gährende Most gefahren, und man giebt ihm zum Spunte keine Luftröhre: so kann, wenn beym Aufladen die Gährung auch noch so unbedeutend wäre, durch das Reiben und

die hierdurch beschleunigte Entwickelung und Häufung der fixen Luft das größte Unglück entstehen, und auch, wie wir Beyspiele in Menge haben, das festeste Faß zerplatzen, wiewohl das Fahren des gährenden Mostes auch bei Anwendung der Luftröhre in einer andern Hinsicht sehr nachtheilig ist. — Nun haben wir einige Hauptumstände wohl und fest in Erwägung zu nehmen, fürs erste: die fixe Luft überhaupt ist viel schwerer, als die gemeine Luft; sie steigt daher gemeinhin nicht in die Höhe, sondern hält sich immer abwärts und auf den Boden hin. Bey der Gährung des Mostes wird die fixe Luft nur durch ihre immer größere Anhäufung und Ausdehnung in die Höhe und zum Spuntloche hinausgetrieben.

Fürs andere: bey der Gährung des Mostes entwickelt sich nicht allein die fixe Luft, sondern es werden gleichzeitig auch die edlern Weintheile und der Weinspiritus entbunden, entwickelt und aufgeregt. Dieser Spiritus aber ist

im Gegensatze viel leichter, als die fixe Luft, schwimmt und schwebt mithin dem Spunte immer am nächsten, so, daß die schwere fixe Luft sich unterhalb dem Spiritus befindet.

Aus beydem aber ergiebt sich nun der Schluß, daß fast nothwendig aller Weinspiritus, so viel sich seiner jedesmal auf der Oberfläche befindet, von der unten herauf tobenden fixen Luft ergriffen und zum Spunte hinausgestoßen wird. Welch ein Schaden!!

Das Ausstoßen, Verschleppen und Verflüchtigen des Spiritus und der letzten Weinsubstanzen wird aber nicht allein von dem Emportoben und Ausströmen der fixen Luft begünstiget; auch die Stickluft, wo sich solche im Moste oder im Fasse befindet, trägt, wie ich vermuthe auf gleiche Weise, hiezu bey, und eben das thut die Gährung selbst, schon als bloße Bewegung betrachtet. Schon ihr Tosen und Treiben stößt mit dem Schlechten auch manches Gute fort, un-

gefähr so, wie der Rauch beym Anstoßen an einen dampfenden Kohlenhaufen auch schöne Funken und edle Feuertheile mit sich fortzureissen pflegt. Die in vorbenannter Abhandlung hierüber geführte Bildersprache wird auch hier anwendbar erscheinen. Dort sagte ich, und sage hier wieder, daß der Wein, um sich zu reinigen und zu läutern, mit sich selbsten kämpft und revoltirt. Dieser Aufstand, diese Rebellion unter und gegen sich selbsten kann wohl nicht ohne Unordnung ablaufen und führt eine Evolution (Auswerfung) fast nothwendig und so gewiß mit sich, als der Vesuv in seinen Ausbrüchen Gegenstände mit ausschleudert, die in den Krater gehört hätten. — Es verhält sich, wenn ich mich auch hier des Vergleichs bedienen muß, hier ganz wie mit einem Patienten, welcher, nach Genesung schmachtend, Purgative und Laxative in sich hält, diese aber mit allen unreinen Theilen unter mancherley Zuckungen, unter heftigem Keuchen, und Würgen und Zwängen von

sich ausstößt, wobey Theile mitfortgerissen werden, welche dem Körper ganz zuträglich und stärkend gewesen wären.

Sonach denn wird der Wein gleich von der Zeit an, da er ins Faß kommt, beynahe durchaus durch dieselben Mittel, die ihn reinigen und wenigst vorbereitend, veredeln müssen, ganz zum Staunen an Masse sowohl als innerem Geist' und Gehalte geschwächt, und was er so von der einen Seite gewinnt, geht auf der andern um einen großen jedoch nicht leicht bestimmbaren Theil verloren, und zwar, wie ich zu beleuchten suchte, 1. durch die Einwirkung der äußern athmosphärischen Luft, 2. durch das gewaltsame Auftoben und Ausströmen des kohlensauren Gases, 3. durch die etwa vorhandene Stickluft, und 4. durch die revolutionäre und bewegungsvolle Gährung selbst, welches alles ihm um meines Zweckes willen wohl zu erwägen und zu merken bitten muß.

Der Most stößt gährend auch das Gute aus,
Und läßt deßhalb mit sich nicht rechten:
Mehr ist der Mensch bey sich zu Haus;
Den Abschied giebt er blos dem Schlechten,
Und hält, zu bau'n sein größtes Glück,
Bey sich das Gute treu zurück.

§. 5.

Neuer und handgreiflicher Beweis, daß bey der Gährung des Mostes ganz zum Staunen viel Gutes und Geistiges mitfortgerissen wird.

Spiritus, ubi vult, spirat!

Denkende Weinbehandler, und wer sonst nur ein bischen Einsicht in die Kräfte der Natur und ihren Gang beym Weine hat, werden längst überzeugt seyn, wie sehr derselbe — nach der bisherigen Behandlungsart — bey der Gährung verflüchtige und verliere, oder sie werden sich durch das, was ich bisher gesagt habe, doch leicht hierüber einfinden. — Es giebt aber eine Art Menschen, und zwar ganz besonders unter den Weinbauern, die man die Gefühllosen nennen muß, von denen, wiewohl in einer

andern Rücksicht, die Schrift sagt: «Mit «Ohren werdet ihr hören, und nicht ver«stehen, mit Augen sehen und nicht begreifen; «denn dieß Volk ist fühllos, so daß sie mit «offenen Ohren schwer hören, und ihre «Augen sind kurzsichtig, so daß sie mit den«selben nicht sehen, noch mit dem Verstande «begreifen.» — Für solche Versteinerte sind selbst handgreifliche Beweise unfruchtbar; denn es gilt auch das von ihnen, was der Psalmist von den Götzen sang: «Hände «haben sie, und fühlen nicht!» — Wenn ich nun aber für oben bezeichnete Behauptung gleichwohl einen Beweis von der Art (argumentum ad hominem, ad Stomachum) aufstelle: so geschieht dieses wohl nur auf gut Glück und mit dem Ansinnen, daß Denker ihn aufgreifen wollen, um ihn den Gefühllosen etwa so beizubringen, wie man durch gewisse passende Werkzeuge auch dem festesten Holze, dem Marmor und selbst dem undurchdringlichsten Metalle aufs Innere zu kommen weiß. — Dieser Beweis aber, den

man meines Wissens noch nie, wenigst nicht in gegenwärtiger Verbindung, öffentlich geführt hat, mit der ihr zu Grunde liegenden Erfahrung mag in einer andern Hinsicht auch dem gebildeten Weinökonomen, schon seiner anscheinenden Neuheit wegen, ganz willkommen in Folgendem erscheinen:

Man hat nämlich in meiner Nachbarschaft, zu Weissenburg an der Lauter, erst an dem jüngst entwichenen Weinherbste (1822) bey der Gährung des Mostes einen Versuch angestellt, bey welchem man vermuthlich blos zur Absicht hatte, das Verflüchtigen des Weinspiritus zu hemmen und zu mindern. Bey diesem Versuche, welcher, dem Vernehmen nach, von Mainz ausging, schloß man, wie es die angehängte Abbildung (Tab. I Fig. 1) zeigt, ans Spuntloch c am Fasse a luftdicht die hölzerne Röhre bbb (die ich selbst in Händen hatte) an, und führte das Ende derselben d in seiner senkrechten Richtung in ein neben dem Spunte aufgestelltes Wassergefäß e.

Das ins Wasser gerichtete Stück dieser Röhre war eben sehr kurz, und maß im Ganzen der Länge nach nur 3, höchstens 4 Zoll. Es konnte mithin gar nicht tief in das Wasser hineinlangen. Gleichwohl zeigte sich die Verflüchtigung von dem gährenden Moste in dem Wasserbehältnisse so stark, daß die ganze Oberfläche des Wassers unter dem lautesten Gurren sich in wellenförmiger Bewegung erhielt, und unaufhörlich Blasen aufwarf. — Das Wasser selbst war auf Verkosten mit so viel Säure geschwängert, daß man sich des Gedankens nicht erwehren konnte, drey solcher Gefäße voll dem dortigen Apotheker, Herr Volpert, zum Versuche, ob sich nicht gar Brantwein herausbringen lasse, zu überschicken. Der sehr geschickte Herr Volpert, ein hoffnungsvoller Jüngling, schritt sogleich zum Versuche, und — siehe! er zog aus dem Wasser fast ein Drittel Brantwein, so, daß dieselben drei Wassergefäße beynahe eines derselben voll Brantwein lieferten, welcher

wohl nicht aus der Luftsäure, sondern aus dem mit ihr verbundenen Weinspiritus producirt wurde. — Ich ließ mir sagen, Herr Volpert habe auf diesen Versuch gleich in der Stadt umher geschickt, um noch mehr solcher geistvoller Wasser aufzutreiben. Ob er sehr glücklich gewesen, bezweifle ich; denn die Sache war noch zu neu dortselbst; wenigst wußte man noch nichts von dem in dem Wasser vorhandenen Spiritus, und hat es vermuthlich zu voreilig weggeschüttet. Daß man übrigens durch die ins Wasser geleitete Röhre die Mostgährung unschädlicher mache, mag manchem eben keine Neuigkeit mehr seyn. Der Bierbrauer und Essigfabrikant, Herr Hellbach, in Billigheim bey Landau wohnend, sagte vor mir und andern aus, er habe das schon als Knabe gewußt, nur sey ihm neu, daß man aus dem Wasser Brantwein ziehen könne.

Sollte dieser nach Versicherung der glaubwürdigsten Männer in Wahrheit geschehene Versuch nicht sogar dem Blinden

den einleuchtendsten Beweis liefern, welch ein schädliches Verflüchtigen, welch ein ungeheurer Verlust von Spiritus und edeln Substanzen sich bey der Gährung des Mostes ergiebt?! — Der Sehende sieht hier aber weit mehr: er sieht nämlich, wie ungleich mehr Brantwein würde gewonnen worden seyn, wenn sich die Röhre fast bis an den Boden im Wassergefäße würde erstreckt haben, wo sie bei diesem Versuche nur höchst oberflächlich, wie bey d sich zeigt, unter Wasser gestanden, mithin das unterhalb befindliche Wasser beynahe ungesäuert ließ; er sieht aber auch, wie unberechenbar viel Spiritus von dem Blasen- und Wellenwerfenden Wasser, das ohne Deckel war, und für jeden Fall nicht luftdicht verschlossen seyn durfte, bey der ohnehin weiten Mündung des Gefäßes, nächst f, in die Luft verflogen, und wie viel Brantwein also erst zu Grunde gegangen seyn müsse, indem die fixe Luft in ihren gewaltsamen Strömen den Spiritus aus dem Weinfasse nimmer,

auch in dem Wassergefäße, vor sich her-trieb und um so leichter aus letzterem mit-fortriß, da er schon wegen seiner natür-lichen Flüchtig- und specifischen Leichtig-keit von dem schwerern Wasser ohnehin in die Höhe getrieben wird. — Man sieht leicht, daß, dem Gesagten zu folge, dem Versuche ungleich mehr gedient gewesen wäre, wenn man (Tab. I. Fig. 2.) dem Fasse a die Röhre von Glas b gegeben, und diese in das Gefäß c mit enger Mündung d beynahe bis auf den Grund e eingestellt hätte. Wenn es hier um Brant-wein zu thun ist, dem dürfte diese Vor-richtung vor jener in der ersten Figur wohl besseren Dienst leisten, obwohl die Glas-röhre füglicher, statt bogenförmig zu seyn, wie die hölzerne (sub Fig. 1.) eine win-kelichte Gestalt haben dürfte.

Obwohl ich aber von dem Berichte, den man mir von dem Versuche gegeben, keinen Anstand nahm, ihm Glauben bey-zumessen; so ließ es mir bey der beabsichteten

öffentlichen Aufführung desselben doch nicht eher Ruhe, bis ich mich an Ort und Stelle verfügt hatte. Um hier jedes Mistrauen ferne zu halten, verfügte ich mich, nachdem ich obiges bereits geschrieben, am 17. Februar (1823) nach Weissenburg und überzeugte mich dicht an an der Quelle von der Richtigkeit und Wahrheit obiger Angaben.— Hiebey erhob ich von Herrn Volpert und andern noch folgende nähere Umstände:

Herr Kaufmann Köster in Schweighofen, Landes Baiern, nächst Weissenburg, hatte obenbenannte Röhre von Mainz mitgebracht. Seiner Angabe nach besteht zu Mainz schon länger die Gewohnheit, daß man mittelst dieser Röhre die Gährung bey dem Moste unschädlicher zu machen, und das Verflüchtigen des Spiritus zu hemmen sucht. Ob und wie weit man mit letzterem seine Absicht erreiche, will ich dahin gestellt seyn lassen. Daß man aber bey diesem Verfahren Brantwein erzielen könne, war bis dahin, wie es scheinen möchte selbst

in Mainz unbekannt. — Herr Köster, der mir schon früher seine Aufmerksamkeit auch auf das Trauben-Sieb bewiesen, übergab indeß die Röhre zu einem gleichen Versuche seinem Schwiegervater, Herrn Esser, Seifensieder in Weissenburg, und eben dieser ist es, dem die Ehre des Einfalls gebührt, das gesäuerte Wasser dem Herrn Volpert zu dem die Rede stehenden Versuche zu empfehlen.

Um mir die Reise zu ersparen, hatte ich mich schon früher in eben dieser Sache brieflich nach Weissenburg gewendet. Da sich die Antwort wohlbedächtlich verzögerte, und diese Abhandlung, wozu gegenwärtige Bemerkungen blos ein Einschiebsel sind, bereits zu Ende gediehen war: so ließ ich das Manuscript in der Absicht die Reise mitmachen, um dadurch zu beglaubigen, daß die Anstalt zum Drucke nahe, und für nähere Aufschlüsse über diesen Gegenstand kein längerer Verschub thunlich sey.

Ich fand hiebey Gelegenheit und Anlaß, Herrn Volpert und einige andere ansehnliche Herrn, die ihm eben einen Besuch machten, einige besondere Stellen aus dem Manuscripte nebst den Abbildungen vorzuhalten. Herrn Volpert leuchtete gleich ein, daß die Vorrichtung, wie sie oben erscheint (Tab. I. Fig. 2.), noch ungleich mehr Ausbeute dürfte gegeben haben, und schenkte ins besondere dem nach meinem Sinne beretortirten Faßlager (Tab. II.) seinen vollen Beyfall. Das thaten nicht minder die andern Herrn, unter denen ich nur den dortigen Schullehrer, Herrn Princeps, mit Namen zu bezeichnen weiß. Sie alle aber äusserten ein nicht gemeines Verlangen nach dem nahen Erscheinen dieser Abhandlung, wozu ich nun allerdings Hoffnung erregte, nebst der Ueberzeugung, daß die Schutzretorte durch obigen Versuch in dem ohnehin ganz industriösen Weissenburg für sich den gebahntesten Weg finden dürfte. — Bevor ich mich bey meinem

kurzen Verweilen beurlaubte, machte mir Herr **Volpert** noch die gewiß wichtige Bemerkung, daß der aus dem Wasser gezogene Spiritus 19, sage neunzehn Grad wog, und er hatte mit liebreichem Zuvorkommen sogar die Gefälligkeit, mir denselben zum Verkosten und ein Fläschgen hievon mit nach Hause zu geben, wo ich nun auf dieses Geschenke, daß ich sorgfältig verwahre, nicht wenig stolz bin; denn ich weiß, daß ich an demselben im ganz eigentlichen Sinne einen **Wein**brantwein, oder den gediegensten und auf die neueste Art erzeugten **Wein**spiritus besitze, welcher für mich noch den besondern Werth hat, daß er die Schutzretorte auch den minder tiefdenkenden Weinökonomen meinem glühenden Wunsche gemäß ganz dringend empfehlen und einrathen wird.

Das Weitere, das sich übrigens aus dem hier beschriebenen Versuche zum Nachdenken darbietet, will ich hier gar nicht in Berührung bringen, sondern ich begnüge

mich, daß mich derselbe in den Stand setzte, einen handgreiflichen Beweis für das zu liefern, was handgreiflich zu beweisen war.

Wer spricht: — „der Most pflegt bey dem
„Gähren
„Sich ohne theuren Preis zu klären;
„Nur wenig Geist geht durch den Spunt,
„Lieg' er auch noch so luck, zu Grund!" —
Der sieht mit offenem Gesicht
Den Wald vor lauter Bäumen nicht.

§. 6.

Soll man das ausserordentlich viele Gute und Geistige, welches bey der Mostgährung verflüchtiget, auffangen, um Brantwein daraus zu brennen? Oder soll man es vielmehr in das Weinfaß zurück zu führen suchen?

Der oben angegebene Versuch, der allzeit sein schönes Lob verdient, Herrn Esser wie Herrn Volpert fast gleichviele Ehre bringt, und besonders der zum Vorschein gekommene Brantwein, hat gleich in der Umgegend großes Aufsehen er=

regt. Es glaubten indeß vorzüglich nur diejenigen gediegenes Gold an dem Versuche gefunden zu haben, welche über das Mittel, dem Moste seinen Geist zu retten, bis dahin noch keine Kenntniß, oder zur Zeit noch zu wenig Aufklärung erhalten, und sohin nur den Brantwein, als einen bisher unbekannten Gewinn, im Auge hatten. Jene aber, denen gedachtes Schutzmittel bereits bekannt ist, haben wohlgegründete Ursache, auf das Gelärm nicht ohne Lächeln hinzusehen.

Das Ganze, was ich an dem Versuche von Belange finde, besteht der Kürze nach wohl nur darin, daß er, vielleicht gegen das Vermuthen und Absehen derer, die ihn angestellt, dem Einwirken der äussern athmosphärischen Luft abhilft, wodurch dem Moste wenigst von einer Seite allerdings schon viel genützet wird; daß aber dem schädlichen Verflüchtigen des Spiritus dadurch nicht gesteuert wird, davon ist sich der Versuch

selbst ein überschwenglicher Beweis, der wohl auch dazu geeignet ist, denen, die an jenes Verflüchtigen bereits glaubten, nur noch mehr die Augen zu öffnen, die Unglaubigen und Stockblinden aber, wo möglich, noch sehend zu machen, und so dient der Versuch, den Weg nur um so mehr einem Mittel zu bereiten, welches neben dem Abhalten der athmosphärischen Luft bey der Mostgährung das Ab- und Ausströmen aller Unreinigkeiten und der ihm überflüssigen Luftsäure, so wie die Rettung des Spiritus, zugleich begünstiget und sichert, indem letzterer durch eben dieses Mittel zu seiner Quelle, ins Faß nämlich, zurück gewiesen wird, wo er dagegen hier, durch die einfache Röhre, mit ins Wassergefäß fortgerissen werden muß.

Der erwähnte Versuch gab mir irgendwo Anlaß, von diesem unvergleichlichen Schutzmittel, dem ich bald näher komme, mit Wärme zu reden, und fortwährend dessen Gebrauch zu empfehlen. — Es schien

aber, man habe es aus Uebereilung mit Lobpreißung des andern Mittels, welches Brantwein liefert, und mit Berichterstattung über dasselbe schon zu weit kommen lassen, um meinen Empfehlungen, die man schon lange vor Anstellung jenes Versuches ungewürdigt ließ, so geradezu Gehör und dem von mir empfohlenen Schutzmittel den Vorzug vor jenem zu schenken, und ich wunderte mich sehr, mir die Frage entgegen gestellt zu sehen: «Wie kriegt man aber hernach Brantwein?!»

Ich wußte nicht, was ich hierauf erwiedern sollte, denn die Frage kam noch von einer Zunge, von der ich nur weise Reden zu hören gewohnt war, und kann daher wohl nicht im Ernste geschehen seyn. Wenigst hörte ich sie nicht zum zweytenmal, und der würdige Mann, der sie mir gestellt hatte, fing auf mein kurzes verlegenes Erwiedern nun endlich an, dem von mir ge-

rühmten Mittel wenigst dem Scheine nach zu huldigen.

Nun könnten wohl Viele noch, von denen es weniger befremden möchte, bei Anempfehlung eben dieses Mittels mich fragen: «Wie kriegt man aber hernach Brantwein?!» Diesen diene zur Antwort: Dieses Spitzbuben-Getränk, wie es irgend ein Schriftsteller aus guten Gründen benennet, kriegt ihr von Korn, und beynahe allen Getreidegattungen, von Kartoffeln, von Wurzeln, von Beeren aller Art, vom Biermalze, vom Obste, von Trestern, von Weinhefe und von vielen andern theuern und wohlfeilen Sachen. Dort aber, wo ihr am gährenden Moste steht, sollte euch diese Frage gar nicht in den Sinn, noch weniger auf die Zunge kommen, denn offenbar handelt sichs da nicht von einer Brantweinbrennerey, sondern zunächst und einzig und allein von der Art, wie ihr den Most bey seinen geistigen edlen Substanzen sicher bewahren, und dadurch den mög-

lichst beßten Wein an ihm erzielen könnet. Wer hier den Wein ausser Augen läßt, und blos auf den verhältnißmäßig wenigen Brantwein, den er aus dem Wasser erhält, seine Aufmerksamkeit heftet, der vergißt und übersieht des einzelnen Gliedes wegen den ganzen Körper; er hascht nach dem Schatten, und läßt das freundlichere Licht entschlüpfen, oder er erklimmt (in Rücksicht auf den Geld- und Mühe kostenden Weinbau) mühsam die höchsten Bergfelsen, blos um schöne Seifenblasen ins Tiefe hinabspielen zu sehen. — Man kauft jetzt in meiner Umgegend die Maaß vom beßten Trester-Brantwein für 24—28 Kreuzer. Was würdet ihr nun gewinnen, wenn ihr von einem Fuder Weinmoste auf angedeutete Weise auch 10 Maaß Brantwein ziehen, und darüber das ganze Fuder Wein so entkräften würdet, daß er zuletzt in Hinsicht auf seine Geistlosigkeit und dem innern Gehalte nach nur noch eine Ohm, statt Wein nur noch eine kümmerliche Brühe geben

würde? Und würden nicht, während ihr aus dem gesäuerten Wasser eine oder ein paar Maaß Brantwein zöget, hundert Maaß aus dem Wasserbehältnisse, das nie fest verschlossen seyn darf, in die Luft vergeistern?! Lasset euch durch den angegebenen Versuch doch nicht zu einer so kostspieligen Brantweinbrennerey verführen, damit man von euch nicht gar im Spotte sagen müsse, ihr schneidet nach Art der Finsterlocher, um dem Hagel vorzukommen, das Korn in der Blüthe, oder ihr brennet einen jungen hoffnungsvollen Wald nieder, lediglich um der Asche willen. — Lernet vielmehr aus dem Versuche, wie sehr es der Mühe lohne, sich das Mittel eigen zu machen, wodurch dem Weine Geist und Gehalt gerettet werden können. Eben dieses Mittel aber wollen wir in der Folge näher vor das Auge nehmen.

Den Geist soll man vom Faß nicht trennen,
Noch minder ihn zu Brantwein brennen;

Geist ist das Leben für den Wein:
Sagt! wollt ihr seine Mörder seyn?
Den Geist führt klug ins Faß zurück;
Dann ruh'n in ihm nur Geld und Glück,
Weil, wo der Käufer kostend trinkt,
Euch schon mit blanken Thalern winkt.

§. 7.

Wie steht es um die Neuheit des handgreiflichen Beweises, und was sagen Salzer und Hoyer dazu??

Bevor wir das bezeichnete Schutzmittel näher kennen lernen, müssen wir uns eines glücklichen Zufalls wegen, gefallen lassen, noch ein wenig bey dem oben beschriebenen Versuche zu verweilen, wozu dieser Paragraph wieder als ein späteres Einschiebsel zu betrachten kömmt. — Ich hatte mich sehr gefreut, an demselben Versuche neben dem durch ihn gelieferten handgreiflichen Beweise, etwas neues zur öffentlichen Kunde zu bringen und Vorstehendes ja die ganze Abhandlung war bereits nach meiner Rückkunft von Weissenburg, zum Versenden in die Drucke-

rey gefertiget, als ich auf einmal verlegen ausrufen muß: nil sub sole novi! — In Nro. 51 des Wochenblattes des landwirthschaftlichen Vereins in Baiern (Jahrg. 12. 17. Sept. 1822) erst in diesem Moment nämlich kömmt mir ganz derselbe Versuch, nur unter etwas veränderter Gestalt, übrigens aber bald mit mehr, bald mit wenigeren Resultaten, zu Gesichte. Der Versuch wurde hiernach schon im Jahre 1811 von dem Herrn Cheniker Salzer zu Durlach, im Großherzogthum Baden, gemacht, und Herr A. Höyer dortselbst ward durch den Umstand, daß Herr Salzer Brantwein zum Vorschein brachte, überzeugt, wie viel Geist durch die Gährung verloren geht, was ihn zur Fortsetzung dieses Versuches veranlaßt hat. Er theilte die Resultate unter dem 8. Juli 1821 dem Gesellschafts-Blatte des großherzogl. Badischen Vereins in Ettlingen mit, aus welchem sie in oben bezeichnetes Wochenblatt übergegangen sind. Das General-Comite des landwirth-

schaftlichen Vereins zu München fand den Gegenstand so wichtig, daß der Aufsatz hierüber von ihm noch besonders vertheilt wurde, wie ich ihn so eben auch in dem heurigen Jahrgang der Bauernzeitung aus Frauendorf (Nro 26—27) eingerückt finde. Da Herr Hoyer den Versuch schon im Jahre 1821, und besagtes Blatt erst im vorigem, die Bauernzeitung aber gar erst im laufenden Jahre zur öffentlichen Kenntniß gebracht haben: so trägt er wohl auch in dieser Hinsicht das Gepräge der Neuheit an sich, verliert aber an Neuheit, wenn wir ihn später von Herrn Esser und Volpert angestellt sehen, womit indeß der Versuch von mehr als einer andern Seite nur um so mehr gewinnt. Herrn Esser aber und Volpert das Verdienst der Selbsterfindung nur für den Fall abgesprochen werden könnte, wen man, was nicht ohne Zwang geschehen möchte, annehmen wollte, der Versuch von Salzer und Hoyer sey

ihnen aus irgend einer Quelle bereits bekannt gewesen.

Herr Hoyer nennet den Vortheil mit dem producirten Brantwein unbedeutend das er nach Herrn Volperts Versuch aber an und für sich nicht, und nur im Vergleich mit dem Verlust an Geist, welcher dem Weine entzogen wird, genannt werden mag. — Bey weiterer Forsetzung des Versuches dürfte indeß Herr Hoyer auf das geeignetere Schutzmittel, von dem hier gehandelt wird, geleitet worden seyn, und da wird er nun statt des Wasserkübels aus der Küche, ein oben enge zulaufendes Gefäß, wie die gewöhnliche Weinstütze, weit passender und durch die Schutzretorte bey übrigens ungleich größern anderweitigen Vortheilen die Kellerluft, wie ich aus Gründen vermuthe, eben so unschädlich finden. — Eben so ist bemerkenswerth, daß Herr Volpert an der Röhre eben keiner Hundsköpfe bedurfte, und jede gemeine Röhre hier ganz denselben Dienst leiste. — Wenn übrigens

Herr Hoyer den mit der einfachen Röhre behandelten Wein im Vergleich mit dem andern durchaus süsser, lieblicher und um einen Grad geistiger, auch von allem vermeintlichem Erd- oder Schwefelgeschmack und Boxer geläutert, und den Zuckerstoff, was durch Verschlechterung der Hefe keinen Nachtheil bringt, für den Wein mehr entwickelt fand, wie sehr wird er staunen und sich freuen, alle diese und dergleiche Vortheile in Anwendung der Retorte im gesteigertsten Maaße zu finden oder bereits gefunden zu haben!

Ein Salzer, Hoyer, Esser, Volpert haben
Das Mittel, so noch lag vergraben,
Zum Heil' des Wein's ans Licht gebracht:
Doch schwach nur wirket ihre Röhre,
Und einem Weibe blieb die Ehre,
Daß sie ein Kunstglas ausgedacht,
Womit sich Geist und Säure scheiden,
Und jener muß zurücke gleiten:
Die Frau verachte mir kein Salzer!
Er tanz' mit ihr den ersten Walzer,

Und Gmelin frag' auch einen Volpert,
Wie irrig er als Doktor stolpert,
Wenn er in seinen Blättern schreibt,
Daß durch die Röhr' das Gas nur treibt,
Der Geist dagegen rücklings
bleibt. — ? ! —
Der Doktor nehm den Rath nicht übel,
Und laß mir auch den Kalk vom Kübel! — *)

*) Stolpern, nach obigem, ist ein sehr üblicher Provinzialism, und ist gleichbedeutend mit irren, straucheln, anstoßen, fehltreten rc. Uebrigens war die Anwendung der Röhre bey der Mostgährung auch dem Herrn Doktor F. G. Gmelin, Professor in Tübingen, schon bekannt. In seinen Grundsätzen der richtigen Behandlung der Trauben rc., welche er im Monat August 1822 im Drucke ausgehen ließ, findet sich der oben bemerkte Irrthum S. 26 in folgender Stelle: „Das Spuntloch darf nicht offen gelassen werden, weil sich sonst edle Theile verflüchtigen; es darf aber auch nicht fest verschlossen werden, weil sonst die Gährung aufgehalten wird und das beste Faß auseinander getrieben werden könnte. Das beste ist, einen hohlen Spunt aufzusetzen, der sich in eine gebogene Röhre endigt, deren Ende in einen auf dem Boden (warum nicht eben so gut auf dem Fasse?) stehenden Kübel geleitet wird. — Bey dieser Einrichtung, die ich aus

§. 8.

Die Schutzretorte, das zuverläßigste Mittel, den flüchtigen Weingeist aufzuhalten und ins Faß zurückzuweisen.

Man hat wohl schon lange vergebens nachgedacht, wie man dem schädlichen

---

Erfahrung kenne (? !), wird die bey der Gährung sich entwikelnde Luft herausgelassen, ohne daß die geistigen und edlen Theile sich verflüchtigen können. — (? ! ? !) Wenn man in den Kügel mit Wasser jeden Tag einige Stücke ungelöschten Kalk wirft, so nimmt der Kalk die Luft auf und es wird dadurch verhindert, daß die Luft im Keller ungesund wird, und man kann ohne Gefahr in den Keller gehn, wenn auch vieler Most auf einmal heftig gährt." — Herr Hoyer und andere fanden bey Anwendung der Röhre, und beym Gebrauche der Retorte, den Kalk durchaus überflüssig, wie er denn, von einer andern Seite betrachtet, sogar Nachtheil bringen dürfte. Herr Gmelin hat noch manches andere als Grundsatz aufgestellt, was ich nach meiner individuellen Ansicht ohne Grund finde, und hier schon auszeichnen würde, wenn nicht auch diese Anmerkung als Einschiebsel und Nachtrag zu meinem schon in der Druckerey befindlichen Manuscripte zu betrachten käme. — Es ist übrigens gewiß be-

Verflüchtigen des Weingeistes begegnen könne. Aus dem bisher Gesagten ergiebt sich, daß man hie und da wohl Mittel hiezu versuchte, die aber alle fehl schlugen, oder das Uebel höchstens in etwas verminderten. Selbst die gelehrtesten Männer wußten für dasselbe keine ergiebige Abhülfe, und es schien bis jetzt einem Weibe vorbehalten zu seyn, uns gegen einen so empfindlichen Verlust für die Zukunft sicher zu stellen. — Eine denkende Weingutsbesitzerin, Elisabeth Gervais (Scherwä) mit Namen, zu Montpellier in Frankreich, ersann nämlich ein Geräthe, welches die drei

merkenswerth, daß eben dort, von wo aus ich den handgreiflichen Beweis von der ganz auffallenden Verflüchtigung des Spirituösen, und der hierauf gegründeten Nothwendigkeit des Retortirens führe, Herr Gmelin nicht den mindesten Verlust von Spiritus wahrnehmen will. Sollte man hier nicht zu sagen sich gedrungen fühlen:

Er sieht mit offenem Gesicht
Den Wald vor lauter Bäumen nicht!!

Hauptvortheile in sich vereinigen soll, 1. daß es das nachtheilige Einwirken der äussern Luft auf den Most hindert; das Schlechte, Unreine und Unnütze von dem Moste abführt, und 3. gleichzeitig den mit fortgehenden Spiritus ins Faß zurück schlägt. — Ein Mittel, welches diesen dreifachen wichtigen Dienst leistet, ist gewiß aller Aufmerksamkeit werth! — Der berühmte Chaptal bezeugt, daß dasselbe die Aufgabe vollkommen zu lösen scheine, und ein anderer Schriftsteller, Schulze in Berlin, sagt nebst andern hierüber: «Die französischen Minister haben der Demoiselle Gervais über ihre nützliche Erfindung großes Lob ertheilt. So viel ist richtig, daß Demoiselle Gervais eine schwere Aufgabe der praktischen Chemie sehr einfach und glücklich gelöst hat.»

Herr V. W. Freimuth hat diese Erfindung mit wenigem in das II. Heft seiner «Sammlung vorzüglich nützlicher Mittel und Recepte 2c.» aufgenommen. Er nahm sie aus dem allgemeinen Anzeiger der

Deutschen (Nro. 218. 1822.) wohin sie Schulze hatte einrücken lassen. Seite 8 des bezeichneten Heftes heißt es wörtlich:

„Diese neue Verfahrungsart gewährt, nach dem Urtheile der Kunstverständigen, den Weinbesitzern und Weinhändlern folgende Vortheile, daß man 1.) 10 bis 12 Procent mehr Wein erhält, als nach der alten Art; 2.) daß der Wein eine schönere Farbe und mehr Geist bekommt, auch das Aroma oder sogenannte Bouquet, so sonst größtentheils verfliegt, erhalten wird; und daß endlich 3.) alle Essigsäure entfernt, und aus den Trestern ein mildes und gesundes Getränk für die ärmere Menschenklasse hergestellt wird. — Die ganze Kunst besteht darin, daß der Most in einer hermetisch verschlossenen Kufe gähren muß; daß in der Mitte der Kufe ein Helm, der von einem Wasserbehältnisse umgeben wird, angebracht ist, und daß in diesem Helm die Kohlensäure aufsteigt und condensirt (verdichtet) mit dem Spiritus auf den gährenden Rest

zurück fällt, mithin nichts davon verloren geht; daß aus dem Helm eine Röhre nach einem Wasserbehältnisse geht, welches die überflüssige Kohlensäure aufnimmt, und daß eine zweite Röhre, mit einem Ventil versehen, aus der Kufe selbst ebenfalls nach dem Wasserbehältniß geführet wird, damit, wenn der Andrang der Kohlensäure zu groß wird, keine Explosion erfolgen kann."

Herr Freimuth fügt am Ende eine Abbildung mit angedruckten Erläuterungen bey. Von beyden wird Hoffnung erregt, daß sie einen deutlichen Begriff von dieser wichtigen Erfindung geben, und in den Stand setzen werden, gleich einen wichtigen Vortheil sowohl in Ansehung der Menge als Güte des zu erhaltenden Weines zu machen. — Noch wird empfohlen, daß der die Kufe verschließende Deckel sehr stark seyn, und der Helm und die Röhren, wie auch das Kühlfaß von verzinntem Eisenbleche,

als dem wohlfeilsten Materiale, verfertigt seyn müssen.

Ich habe schon (§. 1.) in der Einleitung angemerkt, daß ich die Ursprünglichkeit oben benannter Abbildung, die blos im Holzschnitte und ohne allen metrischen Maaßstab gegeben ist, bezweifle, und daß sie dunkel und zweifelerregend ist, was sie wohl nicht seyn sollte, indem die drey Rezept-Kleinoctavbögen, in welchen die Zeichnung vorkömmt, auf 36 kr., mithin beynahe so theuer zu stehen kommen, als 2 Loth unzerstoßener Kupfervitriol und 6 Loth rohe Galläpfel, die ich dem Apotheker N. N. zu L— wohl nur tarifwidrig mit 42 kr. zu zahlen hatte. — Wir wollen aber, bevor wir obige Angabe näher prüfen, die Abbildung sammt den sogenannten Erläuterungen in der Kupfertafel I. an Fig. 3 betrachten; man ziehe sie also hervor:

« a Die Kufe; b der Deckel; c der Helm; d das Kühlfaß; e die erste Röhre; f) das Wasserbehältniß; g) die zweyte

Röhre; h) das Ventil; i) die kleine Rinne zur Probirung des zurückfallenden Spiritus; k) der Hahn, welcher die Rinne verschließt; NB. das Kühlfaß, ebenfalls von Eisenblech, muß gegen 15 Zoll über den Helm emporragen.»

Das sind die Erläuterungen über die Abbildung in der Tafel I., Fig. 3, wie sie Herr Freimuth neben vielen andern abgeschriebenen Rezepten in seinen drey Rezeptbögen auf dem schlechtesten Papier für 36 kr. giebt.

Allein mit allem dem Erläutern,
Sind wir noch lange nicht im Heitern;
Wir müssen vorerst deutlich sehn,
Ob wir zum Ziele sicher gehn:
Leicht könnte man sonst im Versuchen
Dem laut gerühmten Mittel fluchen;
So hastig greift sich's hier nicht zu,
Hier spielt man ja nicht blinde Kuh.

§. 9.

Prüfung des Mittels, wie solches ein Herr Re- Rezepten-Abschreiber beschrieben und abgebildet hat.

Zuerst kommen wir auf obige Beschreibung (§. 8.) und dann nochmals auf die Vorrichtung in der Abbildung zurück.

Wie mag man so genau — auf 10 bis 12 Procent — bestimmen, wie viel Wein mehr durch dieses Mittel gewonnen werde? Der Maaßstab wenigstens, nach welchem man solches bestimmen mögte, will mir nicht beykommen, wiewohl ich selbst, in Beschreibung des Trauben-Siebes, allenthalben fühlbar machte, daß ein um so größeres Quantum an Wein gewonnen werde, je mehr man dem Einwirken der äussern Luft, in- und ausserhalb den Holzgefäßen, so wie dem Verschlucken in denselben und dem vielfältigen Verläppern und Verschleudern des Mostes, welches beym Gebrauche des Kelterns statt findet, vorzubeugen sucht, was bey Anwendung des Siebens so leicht

geschieht. — Man kann meines Gedünkens nur im Allgemeinen sagen, daß durch das von Dem. Gervais erfundene Schutzmittel mehr Wein, als bey dessen Nichtbeachtung erzielt wird, dieses aber nur in dem Falle, wenn man den Wein nicht sammt den Trestern, wie das Rezept zu fordern scheint, zur Gährung in den Kufen hingibt, wovon ich bald mehr sagen werde. — Es ist übrigens gewiß, daß auch der Wohlgeruch (Aroma) und der dem Weine eigenthümliche Geschmack, der ihn von andern Getränken specifisch und charakteristisch unterscheidet (Bouquet), durch Anwendung eben dieses Mittels ganz wesentlich gewinnt, so wie er sich zugleich an Geist und Farbe ungemein mehr herausheben wird. Ob sich aber in dem erst angegebenen Falle alle Essigsäure entferne, und das Mittel überhaupt bey jener Anwendungs- und Verfahrungsart, wie diese nach dem Rezepte erscheint, alle die genannten Wirkungen hervorbringe, und eine oder die andere derselben nicht vielmehr

vereitle, getraue ich mir nicht so geradehin zu behaupten.

Dem Rezepte nach blieb es ganz unbestimmt, in welcher Gestalt der Most in den Kufen zu gähren habe, ja es geht nicht einmal daraus hervor, was der Herr Abschreiber, der nur auszugsweise abgeschrieben zu haben scheint, unter Most gemeint haben wolle, unter welchem gemeinhin der von den Kämmen und (abgesehen vom Siebweine) von den Häuten und Kernen gesonderte Traubensaft verstanden wird. Es war hier, wo es insgemein den Weinökonomen gilt, denen man im Ganzen keine gelehrte Scheidekunst zumuthen darf, zur Verhütung jeder Irrung und der hieraus möglichen Misgriffe wohl nur die genaueste Bestimmtheit in der Sache und im Ausdrucke erforderlich. — Bey dieser Unbestimmtheit aber, welche Dunkelheit über das Ganze verbreitet, und unbeliebiges Zweifeln, und Zaghaftigkeit im Zugreifen erzeugen muß, finde ich folgende drey

Fälle möglich und der Auszeichnung werth: Entweder nämlich der Most, wie er von Häuten, Kernen und Kämmen gereiniget ist, oder der gesiebte Most (mit Haut und Kern gedacht) oder die blos gemeinhin zerquetschten Trauben (sammt den Kämmen) müssen dieser Angabe nach in den Kufen gähren. — Für den ersten und zweyten Fall ergiebt sich nun gleich die Frage, welche mir bey Vorbringung des Rezeptes auch ein anderer, ein denkender Wein-Oeconom vorbrachte, — die wichtige Frage nämlich: Warum sollte die Gährung zur Anwendung des Schutzmittels nicht eben so gut, ja ungleich unschädlicher, besser und vortheilhafter im Fasse selbst, als in den Kufen, geschehen dürfen? Diese Frage, die ich zum Theil schon im 28. §. der Abhandlung über das Trauben-Sieb erörtert habe, wurde mir von dem erwähnten Wein-Oeconomen zur Zeit gestellet, da ich die Schutz-Retorte, und

zwar mit dem besten Erfolge, bereits wirklich am Fasse selbst angebracht hatte, in welchem sich übrigens kein gesiebter, sondern zur Zeit blos Keltermost in Gährung befand. Ueber diesen Versuch werde ich späterhin mehr vorbringen.

Für den dritten Fall übrigens, wo nämlich die gemeinhin zerquetschten Trauben sammt den Kämmen in den Kufen gähren sollen, fühle ich mich gemuthet, die Wirksamkeit des Mittels, so wie für sämmtliche drey bezeichnete Fälle dessen Anwendbarkeit geradezu anzustreiten. — Das Rezept scheint wirklich eine Gährung, und zwar in den Kufen, nur mit letzterer Art Most zu verstehen; denn es läßt noch aus den Trestern ein mildes und gesundes Getränk (den sogenannten Reppser, den man sonst von den Keltertrestern macht) für die ärmere Menschenklasse erwarten. — Hier widerstreitet aber alles, was ich bereits über die Mitgährung der Kämme und deren Schädlichkeit in oft besagter Abhandlung

ganz umständlich in Erwägung gegeben habe. Besonders springt ins Auge, daß bis zum Ende der Gährung der aus den Kämmen entwickelte rauhe und rostsaure Holzgeschmack sich unmöglich durch den vorgeblichen Schutzhelm entfernen könne, und um so gewisser kann und wird er das nicht, weil nach Angabe des Rezeptes dieser saure und rauhe Rostgeschmack oder diese Kammsäure mit dem kohlensauren Gas eben so, wie der bessere Weinspiritus condensirt, verdichtet, in den gährenden Rest zurück zu fallen hätte, und so würde zugleich in Vernichtung des gerühmten Aroma's und Bouquets von der einen Seite geschadet, was von der andern durch den Helm genützt werden sollte. Beynahe dasselbe fände für sämmtliche drey angegebene Fälle statt, indem doch gleich oder bald nach der Gährung die Mostmasse in die gewöhnlichen Fässer überschüttet werden müßte, mithin gerade zur Zeit, da noch alles Geistige, das man etwa gerettet oder noch übrig hätte, zu lebhaft hervor-

schwebt, welches eben darum bey der Ueberschüttung eben so unter der Hand verflüchtigen und zu Grunde gehen würde, wie es durch den Helm zufälliger Weise gerettet worden wäre. — Was den letztbenannten Fall insonderheit anlangt, so sieht jeder, daß die Trester, wie bey allen drey Fällen die Kufen, nur zu vielen Most verschlucken, und zugleich der faule Geruch von den Holzgefäßen sich der Masse immer mehr mittheilen müsse u. s. w.

Es scheint übrigens ganz falsch oder Misverstand zu seyn, daß die fixe Luft oder Kohlensäure in dem Helme blos aufsteigen und verdichtet mit dem Spiritus in dem Helme auf die gährende Mostmasse krebsgängig werden müsse. Dazu ist schon der Helm selbst nicht gehörig eingerichtet, und dann scheint sich mit dem eben Gesagten wohl auch zu widersprechen, wenn es heißt, die Röhre, welche mit dem Helme fortläuft, müsse die überflüssige Kohlensäure in ein Wasser-

behältnißabführen, in welches unmittelbar vom Innern der Mostkufe aus zu gleichem Zwecke noch eine zweite Röhre geleitet ist, mit welcher, wie fast bey der Helmröhre, das Gute wie das Schlechte nothwendig Reißaus nehmen müßte.

Es bleibt, wie ich oben angegeben, zwar richtig, daß sich der Most von dem großen Uebermaße von Luftsäure, dessen Daseyn vom Rezept ganz treuherzig eingestanden wird, entlasten müsse. Allein eben darum soll man sie nicht, wie hier der Fall ist, bald fortschieben, bald zurücktreiben wollen; man soll sie nicht hindern, sich zu entlasten; man soll sie unbedenklich — während der Gährungsfrist — in ihrem Toben verabschieden und fortlassen, dieß aber muß durch eine solche Vorrichtung geschehen, die ihr in der Flucht den Raub wehrt, und sie hindert, das Brauchbare, das Gute und Geistige des Weines mitfortzunehmen, was ihr nach dem Rezepte ganz unverwehrt ist. — Diese rezeptalische Vorrichtung, die mich

noch ein Kapitel kosten wird, erscheint in mancher Hinsicht auch sehr unanwendbar. Ueberzeugt, was das Stehen des Mostes in den Kufen schon an sich, und dann die benannte Ueberschüttung in die Fässer noch besonders für Schaden bringt, wird man es äußerst unbequem und kostspielig finden, wenn man seinen ganzen Weinvorrath, bevor er in die Fässer kommen darf, in solchen Gefäßen bis nach vollendeter Gährung vereinzelt und zertheilt stehen lassen, und jede dieser Kufen mit dem Apparate besonders versehen soll, während derselbe, gesammelt in die gewöhnlichen größern oder kleinern Fässer, gähren und durch eine viel einfachere, ganz wohlfeile Vorrichtung des Schutzmittels mit Zuversicht genießen könnte. — Ließe sich gegen das Rezept nichts Erhebliches einwenden, so müßte man sich wohl in die zum Zwecke dienliche Mittel, wenn sie anfangs auch unbequem fallen sollten, gleichwohl fügen. Allein ich finde Gründe, Mistrauen in das

Rezept (nicht aber in die Sache) zu erregen, und Viele, die Bemittelsten wie die Aermeren, werden mit mir wenig Lust fühlen, die herbe und theuere Pille zu schlingen, wenn sie es übrigens mit ihrem Weine auch noch so gut meinen sollten. — Uebrigens war Chaptal darüber, daß man den Most sammt Haut und Kern gleich ins Faß zur Gährung bringen soll, noch im Dunkeln, das sich nun wohl aufgehellet hat. Gleichwohl aber sagt er «daß der Wein nur eine kurze Zeit (? !) in der Bütte bleiben darf, wenn er viel Wohlgeruch (! ?) erhalten soll.» — Wie mag er nun aber einer Verfahrungsart und Vorrichtung das Zeugniß geben, welche hier die ganze Gährung in den Bütten fordern will? ! welche wenigst scheinbare Palidonie!

Nie soll der Most in Kufen gähren!
Wie lang soll man umsonst das lehren? !
Der Helm giebt hier das Mittel nicht,
Wie das Rezept es laut verspricht:

Durch ihn geht nur der Geist verloren,
Und dazu wird kein Geist geboren:
Geist geh' zu Geist', nicht fort durch's Rohr;
Er fall' zurück, steigt er empor!

§. 10.

Prüfung des Mittels nach der rezeptmäßigen Abbildung.

Wir wollen jetzt die 3. Figur in der I. Tafel nochmals besonders vornehmen, und bis zur Beendigung dieses Kapitels aufgeschlagen halten. Vielleicht bietet sich in näherer Betrachtung derselben noch manche gewichtige Bemerkung dar:

Ueber den Umstand, daß hier der vorgebliche Schutzhelm an Kufen, statt an den natürlichen Weinfässern, angebracht erscheint, wollen wir kein Wort mehr verlieren. Doch darf nicht übersehen werden, daß das Wasserbehältniß f mit der Mostkufe a eine gleiche Größe nach Höhe und Breite hat. Da kein Maaß für ersteres angegeben ist, so gewinnt es das Ansehen, daß man zu diesem Apparate, wo nicht eben so viele, doch

eben so große Wasser- als Mostkufen vonnöthen habe! — Wäre es auf die (§. 5. Tab. I. Fig. 1. 2.) erwähnte Brantweinbrennerey abgesehen: so könnte man wohl darauf schwören, daß das Wasserbehältniß f gerade so groß als die Kufe a seyn müsse, um nur desto mehr und möglichst viel Spiritus aufnehmen und — hergeben zu können. Es dünkt aber wirklich, daß wenigstens der Zeichner mehr Liebhaberey zum Brantwein, als zu einem ächten geistvollen Glas Wein, bewiesen, und es scheint ordentlich, er habe mit dieser Vorliebe letzterem zu Gunsten des erstern die letzte Kraft ausziehen und wegschröpfen wollen, wo er dann nur das Versehen begangen hätte, daß er der Wasserkufe keinen engen Hals gegeben, um die Oberfläche der äussern Luft doch einigermassen unzugängiger zu machen, und dem allzustarken Verflüchtigen des geliebten Spiritus dadurch zu begegnen. Der besagte Schein ergiebt sich wohl ohne Zwang schon aus den zwey Röhren e und g, wo

ihm also zum vermuthlichen Zwecke eine nicht hinlänglich war. Die Röhre g geht überdieß unmittelbar vom Innern der Most-kufe a selbst aus, und bey dieser findet der wichtige Dienst, den die Röhre c dem Rezepte nach leisten soll, keineswegs statt, sondern sie muß nach der scheinbaren Absicht des Zeichners oder des Angebers den Spiritus ganz uncondensirt (unverdichtet) von der Quelle her in die Wasser-kufe f führen, und was diese nicht fassen kann, muß durch das Ventil h in die freye Luft hinein fliegen. — Die Röhre e ist mit dem Helme c so ununterbrochen und fortlaufend wie der Hals am Schwane, und kann also der Kufe f nicht anderst als geist- und salbungsvoll werden, es wäre denn, daß der Helm zur Aufnahme der Dünste keine größere Oeffnungen haben sollte, als die Punkte, wie sie an dessen Boden, unterhalb dem c, sich dem Auge zeigen, mit welchen dem gährenden Moste freylich schlecht geholfen wäre, und allerdings die Noth-

wendigkeit erschiene, eine den Most ganz entkräftende Röhre g platthin in die Kufe a zu stecken, um vorgeblich einer Explosion vorzubeugen, d. h. dem Moste so die Kraft abzuzapfen, daß dem Helme zu seiner Function wenig übrig, Herrn Apotheker Volpert aber bey Befolgung des Rezeptes für die Zukunft die glänzendste Hoffnung auf recht viele geistvolle Wässer bleibe. — Bey dieser Scheinbarkeit erwacht hier jedoch der Gedanke, daß der Schein betrügerisch ist, und dieser Gedanke wird eben durch das Vorgeben einer möglichen Explosion, wie auch durch die selbst einer Gervais vermuthlich bis jetzt unbekannt gebliebenen Brantwein-Erzeugung, und vorzüglich durch die kleine Rinne i und k genährt, welche man zur Probirung des zurückfallenden Spiritus anzubringen für gut oder nöthig gefunden, den man eben so gut, vielleicht ungleich besser, an dem Wasser im Gefäße f hätte kosten können, wenn der Brantwein wirklich das Triebrad und der oben (§. 5)

geführte handgreifliche Beweis früher bekannt gewesen wäre.

Was man, wo kein Feuer brennt, mit dem Kühlfasse d wolle; wie der Helm c in dasselbe eingestellt, und dabey in den Deckel b eingepaßt werde; dann was die Punkte am Boden des Helms (welches vermuthlich die verengten Löcher zum Rückhalten der gährenden Kämme vorstellen) und neben diesen die Striche in der Zeichnung sagen wollen, wird aus dieser so wenig, als aus der Beschreibung klar, und doch wäre man befugt, von beyden alles Licht anzusprechen. Auch befremdet, daß der die Kufe a verschließende Deckel, der wieder nicht wohlfeil käme, so massiv seyn soll, vermuthlich wieder, daß keine Explosion erfolge, zu deren Verhütung doch die Röhre g mit dem Ventil h dienen sollte. — Man wird diese ganze Vorrichtung sehr umständlich und kostspielig und eben deswegen von geringer Anwendbarkeit finden. Ob aber zum Helme und zu den Röhren verzinntes Eisenblech

das empfehlenswertheste Material sey, werden wir in der Folge sehen. Wem fällt übrigens bey Ansicht der Zeichnung oder Abbildung, die eine Sache von so wichtigem Belange ganz versinnlicht auch für Nichtscheidekünstler darstellen sollte, nicht der Reimvers des jovialen Dichters ein!?

«Beherzigt doch das Dictum:
«Mutacac non est pictum!»

§. 11.

Noch ein Wort über die rezeptmäßige Vorrichtung, besonders über den Helm und dessen Bestimmung.

Dem Rezept gemäß bestünde bey dem Mittel die Hauptsache darin, daß in dem Helm die Kohlensäure aufsteigt und verdichtet mit dem Spiritus auf den gährenden Rest zurückfällt, mithin nichts davon verloren geht!? — Nichts geht davon verloren?! Von was? Von der Kohlensäure? Allein diese muß und soll in ihrem Uebermaaße sich

entfernen, und sie geht schon durch die Röhre g. h einem großen Theile nach — wohlgemerkt! — zugleich mit dem Spiritus, abseits. — Vom Spiritus und der Kohlensäure zugleich gienge nichts verloren ?? Allein der Spiritus beurlaubt sich ganz nothwendig, weil er vom Grunde des Helms aus keinen wesentlichen Widerstand findet, und ihn die schwerere fixe Luft gewaltsam vor sich hertreibt, und durch die Helmröhre e in die Kufe f gepreßt fortstößt. — Daß sich der Helm c und dessen Röhre e im Auf- und Fortsteigen allmählig verengen, kann daher wohl nur einen sehr geringen Erfolg geben, um so gewisser, als die Gährung aus dem Mostgefäße a in den Helm c unaufhörlich nachschiebt. Es scheint zu viel vorausgesetzt, wenn man, wo sie in dem Helme auch statt fänden, von einer in demselben vorgehenden Verdichtung und Mischung beyder Substanzen den ganzen Effect erwartet. Offenbar sollte hier keine Mischung und Verdichtung, sondern

lediglich eine Scheidung der fixen Luft vom Spiritus mit Rettung blos des letztern geschehen, indem, wie bereits gesagt wurde, nur der Ueberfluß von fixer Luft aus dem Mostbehältnisse fortgeht, und ihrer noch genug nach der Gährung zurück bleibt, um sich mit dem zurückgeschlagenen puren Spiritus zu mischen oder zu vertragen. Es kann daher von dem Rückfallen der Luftsäure, welche fort soll und will, gar nicht einmal die Rede seyn, und wenn je noch der Ausdruck Verdichtung anwendbar seyn soll, so läßt sich wohl nur jene Verdichtung verstehen, welche sich mit dem Spiritus allein, von aller Luftsäure isolirt und abgesehen, zu begeben hat, wo also das zufällige Vermischen und Mitrückfallen der Luftsäure nur unerwünscht und gegen Zweck und Absicht seyn könnten. Man mache mit diesem Helm-Apparate nur den Versuch, und ich möchte beynahe wetten, daß man in der Kufe f, der man einen engen Hals geben müßte, ein höchst

geistvolles Wasser, in der Kufe a hingegen einen eben so geistlosen Wein haben wird.— Nach diesem aber und nach dem Meisten, was ich in den nächst vorhergehenden Kapiteln in Berührung brachte, ist zwar der eben betrachtete Apparat nicht das geeignetste Mittel zum Zwecke, und es steht dahin, ob derselbe, wie er hier in Beschreibung und Abbildung erscheint, von der Erfinderin ausgegangen ist. Immer doch aber verdient der Gedanke, den flüchtigen Weinspiritus mittelst eines passenden Geräthes ins Faß zurück, zugleich aber die überflüssige Luftsäure und anderes dem Wein unerträgliche fortzuweisen, eine dankbare Aufmerksamkeit.— Dieser Gedanke sowohl, wie die wirklichen oder blos scheinbaren Mängel gedachter Vorrichtung aber können und sollen nur zur Ausbildung der Lehre über diesen Gegenstand und zu immer besserer Vervollständigung der erforderlichen Geräthe und

Vorrichtungen und in dieser Hinsicht will ichs versuchen, ob ich für den Helm-Apparat nicht ein weit einfacheres, wohlfeileres, allgemein anwendbares und eben darum besseres Mittel zu diesem Behufe aufstellen könne.

Nicht verdichten, sondern scheiden
 Sollen Geist und Säure sich:
Jener soll zurücke gleiten,
 Wo das Gas ins Wasser wich:
Kufen, Doppelröhren und Ventil,
Helm und Kühlfaß nütze, wer da will:
 Doch liebt wer die Einfachheit,
 Der geb' mir jetzt das Geleit',
 Und wir werden deutlich sehn
 Pur den Geist zurücke gehn.

§. 12.

Eine andere sehr erfreuliche Nachricht von dem nemlichen Schutzmittel.

Hätte ich das von Herrn Freimuth gelieferte Rezept zuerst zu Gesichte erhalten, ich würde wohl wenig Lust und Muth zum Versuche bekommen, sondern im Dunkeln mit Zweifeln erfüllet und im

Besorgnisse unfruchtbarer Auslagen, vermuthlich das Ganze unbenützt von der Hand gewiesen haben. Zum Glücke aber kam mir schon um ein Jahr früher, als das Rezept und die Abbildung, die in der Abhandlung vom Trauben-Siebe enthaltene Nachricht zu Gesichte, die, obschon ihr keine Zeichnung beygefügt war, mich durch ihre Deutlichkeit und Bestimmtheit über die Sache weit mehr verständigte. Es heißt darin:

„Die Vorrichtung gleicht einer Retorte, oder einem Destillirkolben. Man „schließt zuerst das Gefäß, welches die „abgelösten Trauben aufgenomen hat, und „nicht ganz angefüllt wird, luftdicht zu, „und macht in dem obern Theile des Fasses „nur eine so große Oeffnung, als es die „Mündung des Kolbens erfordert."

Man sieht, daß hier nicht so bestimmt darauf angetragen wird, daß die Gährung in Kufen oder Bütten geschehe, obgleich auch hier von abgelösten Trauben

mithin von den mitgährenden Kämmen, und nicht von abgekämten Beeren, die Rede zu seyn scheint, welches nach bessern Erfahrungen abzuändern wohl jedem nun so mehr freystehen muß, als das anerkannt Schädliche unmöglich ein Zugehör zu diesem schädlichen Schutzmittel seyn kann.

Es heißt weiter: „Die Wirkung be„ginnt augenblicklich: das kohlensauere Gas „steigt mit allen fortgerissenen geistigen „Theilen in den Kolben, wo sich beyde von„einander scheiden, — die geistigen und „leichtern Theile sammeln sich in dem obern „Theile des Kolbens, und verdichten sich an „den obern Wänden, von wo sie „tropfbar auf eine sehr sinnreiche „Weise in das Gefäß wieder zurückgeführt „werden."

Dieß alles ist hier etwas ganz anders, als es das Rezept uns giebt. Hier ist von keiner Verdichtung und Mischung, die in dem Helme zwischen dem Sauergas und dem Spiritus sich ergeben soll

sondern einzig und ausdrücklich von einem Scheiden beyder Substanzen die Rede. — Vermittelst dieser Scheidung macht sich der flüchtigere Spiritus in die Höhe des Kolbens, und wenn hier gleichwohl von Verdichtung das Wort fällt: so ist es nur eine solche Verdichtung gemeint, die sich mit dem reinen Spiritus allein und mit ihm selbst ergiebt. Diese Verdichtung aber ergiebt sich so, daß der Spiritus tropfbar herunter und ins Faß zurückfällt, oder an den Wänden schwimmend herunter gleitet, nachdem er sich in Tropfen, oder ausgedehnt, an den obern Wänden des Kolbens gesammelt und angehängt hat. Da aber demzufolge der Spiritus oben an den Wänden sich also zu sammeln und anzuhängen hat: so ergiebt sich ganz natürlich der Schluß, daß der Kolbe zuoberst ein für allemal keine Oeffnung, wie der vorhin beschriebene Helm, haben dürfe, sondern daß er oben geschlossen, und eben auch zuoberst von bedeutendem und verhältnißmäßig großem Umfange oder Durch-

messer seyn müsse, damit der Spiritus zum Ansetzen Wiederstand Zeit und Raum genug, sich zu sammeln, gewinnen möge.

Endlich heißt es: «Das kohlensaure «Gas hingegen, welches wegen seiner größern «spezifischen Schweere den unteren Theil «des Kolbens einnimmt, wird dort durch „eine Röhre abgeführt, welche, um den «Zutritt der athmosphärischen Luft zu ver«hindern, in ein Gefäß mit Wasser geleitet «wird.»

Wie immer schöner und deutlicher erklärt sich hier das Ganze! Hier zeigt sich nicht nur der Grund, worauf sich diese Erfindung stützt, nemlich der oben (§. 4.) dem Gedächtnisse empfohlene spezifische Gewicht-Unterschied zwischen dem Spiritus, und der schwereren fixen Luft, sondern man wird auch auf die zweckgemäße Einrichtung des Kolbens oder der Retorte selbst hingeführt. Indem nemlich sich der Spiritus in der Retorte von dem Sauergas scheidet

und leichtflüchtig in die Höhe macht, die Luftsäure hingegen, welche fort will und fort soll, mit ihrem stärkern Gewichte unterhalb, im untern Theile des Kolbens, steht; so muß man an dem Geräthe, das wir nun die Schutzretorte benennen wollen, in eben dieser Gegend den Weg zum Ausströmen der Luftsäure eröffnen, welches durch die eben hier geschickt anzubringende Röhre geschieht, die nun allerdings, um nicht durch die äussere Luft andrerseits zu schaden, in ein Wasser geleitet seyn muß

Wir forschten lange nach dem Wahren:
Nun sind wir endlich doch im Klaren;
Doch mehr euch noch im Licht zu sehn,
Müßt ihr mit mir zum Keller gehn:
Dort findet ihr in manchen Sorten
Hoch aufgepflanzte Schutzretorten;
Doch findet ihr nicht auch den Wein,
So bildet euch die Ursach' ein.

§. 13.

Beschreibung meiner Schutzretorte: Erklärung der Abbildung.

Nach dem Vorigen machte ich mir im Kopfe nun meine eigene Retorte und es

handelte sich, nachdem ich sie umhergetragen, jetzt nur davon, wie ich sie vom Kopfe geschickt herausbringen möge, um sie nicht in ihrer Geburt verkrüppelt zu sehen Hätte ich ein Modell oder eine Zeichnung an der Hand gehabt, so wäre mir freilich sehr geholfen gewesen. Indeß wollte ich vor Ausführung meines Gedankens doch eine gewöhnliche Retorte mir zur näheren Ansicht vorhalten, und gieng, da ich mir in meinem Wohnort über diesen Gegenstand weder Rath noch Hülfe wußte, in dieser Absicht eigends nach Bergzabern, wo mir Herr Apotheker Kruel dieselbe mit freundlicher Bereitwilligkeit vorzeigte. Da aber der Weinherbst eben vor der Thüre war, wo ich ein für allemal zum Versuche schreiten wollte und übrigens die Glasfabrik mir zu weit in der Ferne lag: so ließ ich mir das Geräth gleich von dem dortigen Spenglermeister, Herr Valentin Bayer, in Vorweisung der Retorte mit dem nöthigen und mir erwünschlichen Abänderungen, zum Be-

hufe von gewöhnlichem Bleche, in die Arbeit nehmen, und so entstand die Schutzretorte, wie wir sie (Tab. II, Fig. 4.) aufgestellet sehen.

Erklärung der Figur.

a Das Weinfaß; b das Spuntloch; c die Schutzretorte; d die Spuntröhre; e die innere, f die äußere Mündung zur Röhre; g die Röhre selbst; h erster, i zweyter Aufsatz; k das Wasserbehältniß; l das untere Ende der Röhre.

Da ich im Voraus noch nicht wissen konnte, ob die Retorte c auf ein großes oder kleineres Faß zu stehen kommen werde: so bestimmte ich für ihren kubischen Inhalt kein Maaß, sondern ich ließ blos die Spuntröhre d so richten, daß man sie in kleinere wie in größere Spuntlöcher gleich bequem auf und einstellen könnte, und so erhielt sie blos zufälliger Weise das Maaß von beynahe 12 Litern, welches der Herr Zeichner sammt Blech oder Glas auf 11½ Liter ge-

setzt hat. — Das Faß [a], auf welches die Retorte aufgepflanzt wurde, hielt nicht gar ¼ Fuder. Die Spuntröhre [d] wurde mit feiner benetzter Leinwand umwunden, und fest nur auf so weit ins Spuntloch [b] gesteckt, als ihre Feststellung es erforderlich machte, wobey übrigens das Faß auf Handbreite unaufgefüllt blieb, damit der Most mit der Spuntröhre nicht in Berührung kam, — was wohl als Regel zu beobachten kömmt. Die Retorte selbst hat eine innere und eine äussere Mündung für die Röhre [e] und [f], d. h. die Mündung [e] läuft etwas in die Retorte hervorragend, zu dem Ende, damit der Spiritus an der einen Wand beym Ablaufen ins Faß sich nicht in die Röhre g verirren könne. Die Röhre g selbst ist, wie die Retorte, von verzinntem Spenglerbleche. Sie hat bey [h] und [i] Absätze, d. h. sie besteht aus einzelnen Stücken, welche bey [h] und [i] in sich eingesteckt wurden. Die Röhre g läuft übrigens mit dem Ende [l] beynahe bis auf den Boden des Wassergefäßes [k],

welches etwa mit 12 Litern angefüllt war; anstehen auf dem Boden darf die Röhre in keinem Falle; sie kann indessen 1 — 1½ — 2 auch 3 Zoll davon abstehen. — Die Retorte hat bey e einen natürlichen Abhang oder eine schiefe Richtung, und ist in ihrem Innern durchaus so gestaltet, daß der Spiritus allenthalben leicht in das Faß ab- und zurückfließen könne. Die Mündung e zur Röhre aber findet sich gerade an dem Punkte der untern Retorte-Hälfte, wo die fixe Luft ihren Stand und bequemen Weg zum Ausströmen hat. Diese Hälfte der Retorte ist in der Zeichnung durch den Schatten (Fig. 6) ausgedrückt, in dem leeren Raum über dem Schatten mag man sich die Region des Spiritus denken.

Nun kennen wir die Schutzretorte:
Sie kömmt vom Meister Bayer;
Stolz steht sie hier am rechten Orte;
Ihr Dienst macht sie nicht theuer;
Sie schützt den Geist, und scheucht das Gas:
O wäre sie nur noch von Glas!

§. 14.
Beschreibung des ersten Versuches mit meiner Schutzretorte.

Einiges von dem, was hierher gehörte, habe ich schon im vorigen Kapitel und sonst bey Gelegenheit in Anregung und Erwähnung gebracht. — Das mit meiner Retorte besetzte Faß enthielt einen Most von der gemeinsten und schwächsten Traubensorte, wovon der geringste Theil Gutedel, die übrigen aber der wässerige Elbling und der großbeerige Malvasier waren, welchen letztern ich von jeher mit einem dicken fetten Menschenkopfe verglich, in dem wenig Verstand zu Hause ist. — Der Most kam aus fremden Keltern, und hatte nebst dem weiten Fahren das Geschick, bevor er ins Faß kam, bey dem Hin- und Herschütten nur zu empfindlich der Luft ausgesetzt zu seyn. Uebrigens war das Gewächs vom Jahre 1822, und zwar von äußerst schwer gemisteten Bergen, und von sogenannten Cammert- oder Ueberlags-Wingarten, von deren An-

lagsform und Behandlung ich ohnehin kein sehr geistiges Produkt der Regel nach zu erwarten geneigt bin. — Die Gährung hielt vier, beynahe fünf Wochen an. Während derselben konnte ich, da die Retorte gegen meinen Wunsch nun einmal nicht von Glas war, den chemischen Vorgang in derselben zwar nicht mit Augen beobachten, das Ohr aber nahm eine anhaltende Thätigkeit in diesem Blechgefäße wahr. Ich hörte das Gekoch im Fasse, und in der Retorte selbst ein helles Krachen und Geknister, das mit dem Steigen und Sinken der Gährung zu- und abnahm, und dem Knistern ähnlichte, welches die vom Feuer gerissenen Funken zu geben pflegen. — Ich hätte — in Verwerfung der Kufen — an dem Fasse weder eine Nebenröhre mit Ventil, noch um die Retorte ein Kühlfaß angebracht, — durfte sie nach meiner Ansicht nicht anbringen —, und alles lief ganz ohne Gefahr ab. — Eine Rinne zur Probierung des rückfallenden Spiritus fand ich schon des-

wegen überflüssig, weil ich von dessen Daseyn und Rückfallen ohnedieß nach Gründen aus der Sache überzeugt war, und erst am Ende, aus dem Gehalte des Weines selbst, den Spiritus und den Effekt des Versuches zu erprüfen gedachte. — Das Wasser in dem Behältnisse k untersuchte ich kostend ungemein oft; weder ich noch andere konnten ihm irgend einen besondern Geschmack oder Geruch abgewinnen, sonst wäre vielleicht auch ich auf obenbenannte Brantweinbrennerey verfallen, und würde das Wasser zu größerer Ausbeute vielleicht öfters erneuert haben, das ich nun bis zu Ende ungefrischt stehen ließ. (Diese, wenigst scheinbare Geschmack- und Geruchlosigkeit des Wassers, schien mir zum Theile von der äusserst langsamen und successiven Gährung herzurühren.) — An der Retorte bemerkte ich ungefähr nach 8 oder 12 Tagen, daß sie ihren silberähnlichen Blechglanz verlor, und bey ihrer allgemeinen Blässe allmählig ungemein viel und immer mehr Flecken an-

setzte, welche noch blaßfarbiger waren, und mir eine Folge von der Kellerluft und dem Staube zu seyn schienen, der sich von dem oberhalb befindlichen Scheuerboden durch das unverrohrte Gebälke von Zeit zu Zeit herabließ. Ich trug Bedenken, die vermeintlichen Staubflecken abzuwischen, im Besorgnisse, ich möchte die Retorte durch ein Rütteln am Spuntloche aus ihrem hermetischen Schlusse verrücken. — Nachdem das Gekoch, das Knistern und Flüstern endlich nachgelassen hatte, nahm ich das als ein Zeichen, daß die Gährung nun vorüber, und der Most vom Uebermaaße des Sauergases genugsam entladen sey, nachdem ohnehin die Retorte bey 5 Wochen am Spunte gestanden hatte. Sonach nahm ich die Retorte weg, und hammerte in demselben Augenblicke den Spunt fest in das Faß ein, um dem oben schwebenden Spiritus auch nicht im mindesten Zeit zum Ausfliegen zu lassen. — Ich ging dem freyen Lichte näher, und sah durch eine der Mündungen

noch Tropfen an den Wänden der Retorte hängen. Ich gab dieser eine Richtung in die gehöhlte flache Hand, in die sich ein wasserklarer Saft ergoß, der beym Schlürfen eine bedeutende Schärfe zeigte. — Ich ging dem freyen Lichte immer näher, und sah nicht ohne Befremden klar, daß im Innern der Retorte die Verzinnung gelitten. Es erschienen ungemein viele Punkte von allem Zinne entblößt, womit ich mir nun die vermeintlichen Staubflecken am Aeussern der Retorte auf einmal zu erklären wußte. Die Spuntröhre d, so weit sie in den Spunt einsaß, so wie die Stellen f, h und i an der Röhre g waren beym Zerlegen der letztern mit einem schwarzen klebrigen Zinnschlamme behangen, womit sich von mehrern Seiten ergab, daß die bey dieser Gährung sich entwickelnden Säuren verzinnte und so gewiß auch glatthin kupferne Retorten ganz unzuläßig machen. Was mir an dem Versuche, bey dem ich mich keines Versehens schuldig weiß, jetzt erst aus einem

nahen anzugebenden Grunde sehr räthselhaft erscheinen will, ist wohl nur der Umstand, daß das Wasser in dem Gefäße k von Anfang der Gährung bis zu Ende dem Geschmacke wie dem Geruche nach ohne alle Säure und Veränderung geblieben ist, woran jedoch der angegebene Umstand viel schuld seyn mag.

Das war ein Kochen und Geknister!
Wie gierig lauscht' ich dem Geflüster!
O hättet ihr mit zugehört,
Ihr wäret zum Versuch bekehrt,
Schon durch das süß genährte Lauschen,
Um eure Ohren zu berauschen.
Wie? zagt ihr noch? ihr trauet nicht?!
Ich hör', die alte Zagheit spricht:
„Der Wein bewähre uns das Mittel!"
So hört das folgende Kapitel.

§. 15.

Mit welchem Erfolge zeigte sich der Versuch?

Ich weiß wohl, daß zinnerne und verzinnte Gefäße beym Genusse nasser und flüssiger Nahrungsmittel, es mag Speise oder

Trank seyn, überhaupt, vorzüglich wo Säu-
ren mit im Spiele sind, durchaus keine Em-
pfehlung verdienen, indem sie der Gesund-
heit leicht nachtheilig seyn können. Indem
ich in der Eile gleichwohl eine blecherne Re-
torte fertigen ließ, war ich dessen allerdings
eingedenk, nahm es aber nicht so genau,
weil ich die merkliche Zinnauflösung nicht
vorsehen wollte. Als diese sich wirklich zeigte,
stand ich wohl nicht wenig betroffen, und
im ersten Nachdenken hierüber ließ ich das
Faß lange ganz unberührt. Ich befragte
mich endlich deßwegen bey einem Manne,
dem ich im Fache der Chemie mehr Einsicht
zutrauen konnte, und er erklärte den Genuß
dieses Weines eben nicht für sehr bedenklich.
Das wenige Zinn, das auf dem Bleche sehr
dünne erschien, konnte in jener Auflösung
auch kaum eine so bedeutende Weinmasse,
wie es ein halbes Fuder ist, bis auf den
Grad ihrer Unbrauchbarkeit gemischt haben.

Nun getraue ich mir zwar nicht, wie
obiges Rezept, nach Prozenten zu bestim-

men, wie viel das Faß durch die Retorte mehr Wein in der Menge gewonnen habe, und eben so wenig versuchte ich einen besonderen Maßstab, um den Geist und inneren Gehalt, die ihm das Schutzmittel dürfte zugeführt oder gesichert haben, auf einen bestimmten Grad angeben zu können. Was hätte ich auch für einen Maßstab mit Fug ergreifen können, da weder das Geschmacksorgan, noch die gewöhnliche Weinwage schon deswegen hier keine Regel seyn konnten, weil sich der anfangs eingeschüttete Most und das nachherige Produkt in ihrer großen Umgestaltung zu auffallend im Gegensatze stehen mußte, um, was allein thunlich war, vergleichend urtheilen zu können? ! Indessen ließ ich mir um die Zeit hin, da mir das Zinn noch nicht ganz aus dem Kopfe war, von einer Zunge, die der Vorwitz plagte und der probatesten Weinwaage wenig nachgiebt, ein und mehrmal sagen, der retortirte Wein zeige sich von der Art, daß ein Trinkgläschen davon das Herz befeuere und

taumeln mache. — Endlich, nachdem auch andere, denen ich mit Verhehlung des Versuches diesen Wein nebst besseren Sorten vorsetzte, demselben ganz unbedingt den Vorzug einräumten, machte ich auch hier den Selbstversuch, d. h. ich trank nun selbst auch von dem retortirten Weine, und fand ihn, den ich der (§. 14) angeführten Ursachen wegen anfangs wenig achtete, so feuer- kern- und gewürzvoll, daß ich um seinetwillen auf einmal einen fest gewurzelten Plan fahren ließ.

Neben diesem Fasse nämlich lag eines mit altem Weine, von 1½ Fudern, aus welchem schon lange gezapft wurde. Das Faß war bereits auf ein Drittel geleert, und der Wein erschien durch das Zapfen zusehends zähe, matt und geschwächt. Um ihm wieder aufzuhelfen, hatte ich mir vorgenommen, vom besten Gewächse desselben Jahrgangs so viel zu kaufen, als erforderlich seyn würde, das fünfzehnohmige Faß wieder spuntvoll, und hiermit den schwachen

Alten kräftig zu machen. Diesen wichtigen Dienst mußte mir nun der retortirte Wein leisten, der mich der Auslage überhob, und nun mit dem alten in demselben Fasse vermählt und fest verspuntet liegt; die Zeit aber wird lehren, in wie weit meine auf ihn gesetzte Hoffnung, wozu er mich vorhin berechtigte, bey dieser Verwendung gegründet war.

Der Neue kam zum Alten,
Um länger ihn zu halten:
Zum schwachen kam der starke Wein;
Was dürfte wohl das Ende seyn?
Ich denk', sie werden sich vertragen,
Und nicht wie Weib und Mann sich schlagen,
Die alt und jung zusammengehn,
Bis sie den größten Fehler sehn,
Und dann sich sagen: du zu alt. —
Und du bey aller Jugend kalt!! *)

---

*) Nachträglich merke ich an, daß eben dieser Wein, als ich ihn um die Mitte des Monats Juny prüfte, auf der Kugel über 5 Linien zeigte, und sonst durch seine Würze, Milde und Süße nichts zu wünschen übrig gelassen.

§. 16.

Noch ein Blick auf den angestellten Versuch.

Wenn das Veretortiren an einer schlechten Waare einen so guten Dienst leistet, was mag es bey einer guten Weinsorte verfangen?! — wenn dasselbe Schutzmittel dem so vielfältig entgeisterten Keltermoste seine ihm noch übrig gebliebene Kraft rettete und zu erhöhen scheint, was muß es erst für den Siebwein hoffen lassen, bey dem es ganz eigentlich darum zu thun ist, alle dem Weine angeeigneten guten Substanzen, wie er sie vom Stocke bringt, mit ins Faß zu retten?! Mit dem Siebweine, der Haut und Kern mit ins Faß bringt!! — mit dem Siebweine aber konnte ich in eben diesem Jahre die Retorte noch nicht anwenden, da ich vorerst bey dem Versuche des Siebens selbst stehen blieb, und zum Retortiren zur Zeit durch die Umstände zu wenig begünstigt war. — — Ich hoffe indeß, in diesen Blättern auf das Retortiren des

Siebweines nochmals zurück zu kommen. Hier will ich bey diesem Rückblicke auf den angestellten Versuch nur einiges, wozu er selbst Anlaß gab, in Erwägung führen:

Ich frage: Wie mag es kommen, daß das Wasser k, wo die Röhre doch beynahe auf den Boden i hinlangte, durchaus ohne Geschmack und Säure blieb? Ich stelle mir selbst diese Frage, die manchem wohl kaum in den Sinn kommen würde, und ich stelle sie aus folgenden Gründen: Fürs erste zweifle ich, ob die fixe Luft oder das Sauergas sich so ganz gediegen durch die Rohrmündung e fortziehen, und ob nicht doch einiges von dem edlen Weinspiritus sich mitfortmache, welches, wenn es geschehe, der Erfindung wohl nicht im Wege stünde, immer doch aber eine verhältnißmäßige Begeistigung des Wassers erwarten ließe. — Daß aber auch bey der besten Beschaffenheit der Retorte immer noch etwas Brauchbares mitfortgehen dürfte, bewahrscheinlichet sich aus dem Vorgange. Die fixe Luft nemlich

treibt und schiebt gewaltsam aus dem Spunte in die Retorte. Während ihres Aufsteigens kann nicht aller Spiritus vor ihr hertreiben und sich in die obere Region der Retorte in Sicherheit begeben, sondern er ist wenigst einem kleinen Theile nach mit der fixen Luft gemischt und bewickelt, und kann sich also leicht in die ihr zunächst gelegene Mündung e fortmachen, weil sie ihm zur Entbindung und zum Höhersteigen zu wenig Zeit läßt. Fürs andere: gesetzt aber, es gienge kein Stäubchen Geist mit der fixen Luft abseits, so sollte sie selbst doch in dem Wasser sich spüren und vielleicht nach Art obenerwähnter Brantweinerzeugung — auffangen, retten und verwenden lassen. Ob dieß thunlich sey, und zu welchem bestimmten Gebrauche sie etwa benützt werden könne, muß ich freylich dem Urtheile und dem Versuche des Scheidekünstlers anheim stellen.— Daß aber in dem Wasser durchaus weder Spiritus, noch Sauergas sich wahrnehmen ließ, dieß brachte mich endlich auf den Ge-

Staats-
Bibliothek
Bamberg

danken, ob nicht die Blechröhre g an den Stellen f, h und i dürfte äußere Luft gefaßt haben. Ich schob die Stücke zwar so fest ineinander, daß ich einen luftdichten Schluß voraussetzen mußte, unterließ aber, die Absätze zu verkütten. — Der erwähnte Gedanke erhebt sich nun aber zur Vermuthung, durch den Umstand, daß ich in dem Wasser auch nicht das mindeste Gurren oder sonst eine Bewegung wahrnehmen durfte.— Wäre diese Vermuthung gegründet, so würde ich mich zwar eines Versehens beschuldigen, die Sache aber würde zu Gunsten des Versuchens sprechen, und man müßte sagen: wie ungleich geistiger noch würde der Wein sich gezeigt haben, wären die Röhren fest genug geschlossen gewesen! Indeß folgt hieraus zugleich die Regel, daß man das Stückelwerk an den Röhren möglichst vermeiden, und, wo die Anstückung doch unausweichlich wäre, die Absätze aufs sorgfältigste verkütten müsse. — Uebrigens bin ich eben so geneigt, jenes Phänomen eben so

gut der erwähnten Langsamkeit der Gährung, als dem letztbezeichneten blos vermuthlichen Umstande beyzurechnen.

Des Materials, aus dem die Retorte gefertigt seyn soll, muß ich hier noch besonders erwähnen. Daß es kein Bley, kein Zinn, kein verzinntes oder unverzinntes Kupfer oder Messing, und eben so wenig verzinntes Blech seyn dürfe, bedarf auf das Gesagte wohl keine Beleuchtung mehr. Selbst die Röhren sollten nicht von solchen Metallen seyn. Wenn aber das Rezept das verzinnte Eisenblech neben dem, daß es gefährlich werden kann, als das wohlfeilste Material zu diesem Apparate empfiehlt: so nehme ich keinen Anstand, ihm geradehin zu wiedersprechen. Meine Blechretorte kostete mich 4 fl. 30. kr., die Nebenkosten nicht beygerechnet, und ich weiß, daß mich der Meister billig gehalten. Ich weiß aber auch, daß dieselbe, wenn ich mich über das Zinn wegsetzen wollte, bey einem zweyten und dritten Gebrauche völlig

durchgefressen, mithin bald unbrauchbar, und erst noch hierdurch aufs höchste vertheuert seyn wird. — Dagegen würde Stein- und Töpfermaterial mit einer unschädlichen Glasur unter vorsichtiger Behandlung weit wohlfeilere Retorten liefern. Die von Porzellain kämen schon theuerer, biereten aber stattliche Keller. Dagegen würden Retorten von Glas sowohl des Preises wegen, als auch weil sie dem Vorgang dem Auge ganz sinnlich darstellen, wohl aus allen die besten und empfehlenswerthesten seyn. Ich habe daher in Angabe und mit meiner Handzeichnung an diese letztern gehalten, und dieselben nach Abbildung in der II. Tafel unter mancherley Formen von dem geschickten Herrn Hänle in Kunstzeichnung aufstellen lassen, die ihm jeder zum Lobe gereichen lassen wird.

Herr Freimuth! weiß er — was?
Er schützt das Blech, und ich das Glas:
Er mag sich seinen Helm verblechen,
So leicht wie Glas kann er nicht brechen;
Denn wie das Glück zerbricht das Glas:
Allein das Blech verzehrt der Fraß:

Es läßt nur hören, niemals sehen,
Wie Gas und Geist den Kampf bestehen:
Beym Glas' gewinnet das Gesicht,
Und das Gehör verlieret nicht.

§. 17.

Erklärung eines mit Schutzretorten besetzten Faßlagers, nach der Abbildung.

Wir wollen uns die (in Figur 4.) bereits erklärte Blechretorte jetzt von Glas denken, womit wir in allem sechs gläserne Retorten vor dem Auge haben, deren jede in einer andern Form oder Gestalt erscheint. Diese verschiedenen Formen habe ich angebracht, damit man die Wahl habe, oder alle und jede versuche, um zu erprüfen, welche am meisten zum Zwecke passe; denn ohne diese Prüfung wird man keine derselben ganz verwerflich finden. — Die erste (Fig. 4.) scheint mir eine ganz brauchbare Retorte zu seyn: nur muß man ihr, wenn sie einen großen Umfang erhält, unten bey c eine Unterlage oder Stütze geben, damit sie nicht durch ihr eigenes

Gewicht zerbrechlich werde, indem ihre Schwerkraft nicht senkrecht mit dem Spunt-rohre läuft. Ist sie von geringerem Ge-wichte oder massivem Glase: so wird diese Unterlage oder Stütze leicht entbehrlich, wo diese aber nöthig erscheint, gebe sie keinen Grund ab, diese Retorte, die sich aus dem Versuche als brauchbar bewährte, so geschwind von der Hand zu weisen.

Die fünf folgenden Retorten, da sich bey jeder ihre ganze Last senkrecht auf den Spunt setzt, bedürfen der Stütze nicht. Dagegen fand ich für jede derselbe den zu-oberst stehenden Knopf nöthig, um sie be-quem behandlen und handhaben zu können. Ich nenne ihn den Griffknopf. Die zuerst erwähnte Retorte (Fig. 4.) bedarf dessen nicht, da man sie bequem genug an dem Spuntrohre packen und halten kann. — Es dünkt mir nicht unwichtig, jeder dieser Re-torten ihren besondern Namen zu geben, welcher, da man sie nicht allemal in der Abbildung vorliegen hat, sowohl dem Glas-

fabrikanten, als dem Weinökonomen, der sich ihrer bedienen will, oft sehr dienlich werden kann. Demnach nenne man die unter Fig. 4., da ihr allein der obige Griffknopf mangelt, die Knopflose. Die übrigen bezeichne man schlechthin mit dem Namen solcher Gegenstände, mit denen sie die größte Aehnlichkeit haben: mithin Fig. 5. die Kugel. Fig. 6 der Blasebalg. Fig. 7. die Pilgerflasche. Fig. 8. das Ey. Fig. 9 die platte Pilgerflasche.

Für die Fässer, auf denen hier die Retorten ruhen, habe ich kein bestimmtes Maß angenommen, und man kann sich dieselben von größerem wie von kleinerem Umfange vorstellen. Für die Retorten hingegen habe ich das zufällige Maß der Knopflosen allgemein angenommen, so daß jede 11½ bis 12 Liter hält, und es findet hier zwischen Faß und Retorte das Verhältniß statt, daß man für ein kleines Faß, wenn nur dessen Spunt die gehörige Weite hat,

eine große so gut als eine kleine, für ein großes Faß hingegen nie eine kleine Retorte brauchen kann. Die hier vorgestellten scheinen auch fürs größte Faß groß genug, und man kann sie eben so gut für kleinere Fässer anwenden, womit der Gebrauch kleinerer Retorten für kleine Fässer keineswegs untersagt wird.

An der Kugel (Fig. 5.) wird man eine so schöne als zum Zwecke geeignete Retorte erblicken. — Der Blasebalg wird nicht minder Beyfall finden. Ich stelle ihn mit zwey Rohrmündungen dar, will aber nicht dafür bürgen, ob sie ihm dienlich oder nothwendig sind. Ich habe bey dieser Doppelmündung ein Faß von ungewöhnlichem Umfange im Auge, für welches vielleicht ein gedoppeltes Ausströmen nöthig ist. In diesem Falle muß aber auch das Spuntloch des Fasses und die Spuntröhre in ihrer Höhlung einen weitern Durchmesser haben. Nur gebe ich noch zur Beobachtung, ob die sich entgegengesetzten Mündungen keinen

der Sache schädlichen Zug herbeyführen. Wäre das, so dürfte man nie einer Retorte zwey Röhren geben, sondern man müßte die einzige Röhre samt Spunt bey einem sehr großen Fasse nur um so mehr erweitern.

Von dem Eye (Fig. 8.) finde ich nichts besonderes zu bemerken. Dasselbe mag eben den Dienst, wie die Kugel, leisten. Die beyden Pilgerflaschen hingegen können sich erst dann vor den übrigen empfehlen, wenn an den Einbiegungen die aus dem Fasse strömenden Materien einen Rückstoß erführen, bey welchem der Geist mehr Zeit gewänne, sich in die Höhe zu machen. In diesem Falle würde die platte Pilgerflasche der andern den Vorzug streitig machen, und man müßte fast nur von dieser Form Retorten ergreifen. — Es bleibt übrigens jedem Versuchsliebhaber unbenommen, sich selbst immer passendere Formen zu Retorten zu ersinnen: doch sollte man nicht ohne Noth von den hier aufgestell-

ten abweichen, schon deswegen, damit nicht für ein und dasselbe Mittel, das auf seine allgemeine Benützung Anspruch macht, eine zu große Ungleichförmigkeit, und hierdurch Irrungen und Vergrößerung der Auslagen herbeygeführt werden.

Die Fässer liegen übrigens so enge beysammen, daß je zwischen zweyen derselben leicht eine Unterlage zur Aufstellung des Wassergefäßes statt greifen kann. Diese Unterlage mag ein dreyeckiges Holzstück, oder es können drey in gleiche Form gefügte Brettchen seyn. Liegen die Fässer weiter voneinander, so mag man sich zur Aufstellung des Wasserbehältnisses etwa eines Stuhles bedienen, wie dieser bey Fig. 9. vorkömmt, einen Stuhl aber, oder die gewöhnliche Faßleiter soll man allzeit an der Hand haben, um die Retorte bequem aufstellen, und eben so bequem behandeln und abnehmen zu können. Doch dergleichen Vorschriften dürften füglicher in einem eigenen Kapitel ihre Stelle nehmen.

Aus den Retorten könnt ihr wählen:
Ihr dürft auf ihren Nutzen zählen:
Gönnt ihr sie nicht dem Faß zum Spunt,
So geht der Spiritus zu Grund;
Es stirbt der Wein, den ihr gebaut im Schweiß',
Und fade Brüh' nur lohnt den Fleiß.

§. 18.

Regeln und Vorschriften zum Retortiren des Kelterweines.

Bey dem Beretortiren hat man mancherley Regeln zu beobachten, welche theils das Geschäft, theils das Werkzeug und den einfachen Apparat zum Gegenstande haben. Mehrere dieser Regeln kommen im Verlaufe dieser Blätter bereits zerstreut vor, finden aber hier mit dem noch nicht berührten billig eine Zusammenstellung. — Könnte ich durchaus auf Weinökonomen rechnen, die bey diesem Geschäfte mit Nachdenken zu Werke gehen: so würde mir hier wohl eine Mühe erspart seyn. Allein mein besonderer Zweck fordert, daß ich der

Bequemlichkeit nachhelfe, und keine Regel unausgezeichnet lasse. Die aufzustellenden Regeln aber sind meines Ermessens folgende:

1. Man lasse, um desto glücklicher zu retortiren, die Trauben in keinem Falle, weder zerquetscht, noch unzerquetscht, ausserhalb dem Fasse, und zwar mit den Kämmen, warm und mürbewerden oder gähren.

2. Sobald der Saft ausgepreßt und von den Trestern befreyet ist, eile man mit ihm in das ihm gemessene Faß fort, um ihn aller äußern Lufteinwirkung möglichst schnell zu entziehen. — Jn mehr er auf solche Weise Geist in das Faß mitbringt, desto mehr kann und wird ihm durch die Schutzretorte gerettet werden.

3. Sobald der Most ins Faß gebracht ist, lege man nicht vorher den Spunt an, bis er laut zu gähren anfängt; sondern man pflanze in demselben Augenblicke die Retorte auf.

4. In dem Augenblicke, da das Faß bis auf eine Fausthöhe aufgefüllt erscheint, muß daher die Retorte mit dem sämtlichen Apparate schon in Bereitschaft stehen. Man habe demnach sie selbst, die passendste Röhre, das gefüllte Wassergefäß, dessen Unterlage oder Stand, Leinwand zur Ansetzung des Spuntrohres und die beste Kütte an der Hand.

5. Die Retorte sey von solidem Glase. Das Spuntrohr d (Tab. II. Fig. 4.) und die Rohrmündungen e. f seyen besonders stark, ohne dadurch in ihrer Höhlung am Durchmesser zu leiden, welcher mit der Spuntweite, so wie diese mit dem Umfange des Faßes, allzeit in möglichst gleichem Verhältnisse stehen soll.

6. Obschon die Abbildung in der Kupfertafel dem Glasfabrikanten in Fertigung der Retorte in allen ihren Einrichtungen Form und Maß deutlich vorhält: so mache ich doch noch besonders darauf aufmerksam, daß die innere Röhrmündung (Tab. II, Fig. 4.)

bey e wenigst so weit in die Retorte hinein ragen müsse, daß sich der von der Wand rinnende Spiritus nicht in dieselbe verirren könne.

7. Trägt man nicht darauf an, den chemischen Vorgang in der Retorte mit den Augen zu beobachten: so kann die Retorte von einer wohlfeilern Glasgattung und das Glas auch von grüner oder brauner Farbe seyn.

8. Die Röhre sey nicht leicht von irgend einem Metalle, sondern ebenfalls von Glas oder von Drechsler-Arbeit, etwa von Eschenholze.

9. Die Röhre, welche ins Wassergefäß führt, habe im Innern eine Höhlung, die in ihrer Weitung dem Spuntrohr möglichst nahe kömmt, so, daß für ein weites Spuntloch und großes Faß keine unverhältnißmäßig enge Röhre statt finde.

10. Die Röhre, sie mag von Glas, von Holz, oder höchstens von unverzinntem Eisenbleche seyn, sey, wo möglich, von

von einem Stücke, d. h. ganz und ununterbrochen.

11. Wo die Röhre dennoch aus einzelnen Stücken besteht, müssen diese ganz fest in sich eingesteckt, und die Absätze überhin aufs sorgfältigste verküttet werden.

12. Eben diese genaue Verküttung komme auch an der Rohrmündung f, und am Spunte b (Tab. II. Fig. 4) zur Anwendung.

13. Ist die Spuntröhre d mit Leinwand fein bewickelt in das Spuntloch b, doch so, daß sie den Most auf ein paar Zoll nicht berühre, eingestellt: so muß die Kütte selbst noch die Leinwand decken.

14. Die Art der Kütte, wenn sie nur dem Eindringen der äußern Luft vollkommen wiedersteht, ist willkührlich. Nur falle niemanden ein, eine Kütte von Mehl oder Sauerteig zu machen, welche leicht beym Abnehmen der Retorte zerbröselt ins Faß fallen, und eine den Wein ganz verderbende Essigsäure erzeugen könnte.

15. Die Röhre stehe nicht oberflächlich im Wasser, sondern sie lange bis auf einen oder ein paar Zoll auf den Boden des Wassergefäßes k hin.

16. Das Wassergefäß, für dessen Maaß ich keine Regel finde, sey oben möglichst enge (wie bey Fig. 9) gestaltet, auch wohl um die Röhre mit einem nassen Tuche belegt. Zu seiner Füllung wird man besser Brunnen- als Bachwasser wählen. — Für größere Fässer ist indeß ein größeres Wassergefäß rathsam, das man des Sprudelns wegen nicht ganz wird auffüllen dürfen. Eine Weinstütze scheint indeß auch fürs größte Faß hinlänglich.

17. Die enge Mündung des Wassergefäßes und dessen Belegung mit nassem Tuche um die Röhre sind vorzüglich in dem Falle nöthig oder rathsam, wenn man mit dem Wasser einen Versuch vor hätte und entweder die fixe Luft, oder den allenfalls doch noch darin vorkommenden wenigen Weinspiritus benützen wollte.

18. In diesem Falle wird man das Wasser von Zeit zu Zeit erneuern, und man unterschiebt dem Wassergefäße entweder ein anderes angefülltes, oder man leert aus dem erstern das Wasser und gießt frisches ein.

19. Bey diesem oder andern Geschäfte hat man aber wohl zu verhüten, daß das in Wasser stehende Ende der Röhre keine äußere Luft fasse. Dieses wird verhütet werden, wenn man, indem der Stuhl weg, und das Wassergefäß abwärts gehoben wird, dieses Ende der Röhre eher, als es aus dem Wasser tritt, behutsam in einem engern und kleinern Gefäße so auffängt und so lange hält, bis die Röhre wieder mit dem neuen Wasser gedeckt und verbunden ist, ein Verfahren, welches jedoch sich leichter durch die Behandlung zeigen, als durch die Feder einem jeden deutlich genug beschreiben läßt. — Für diese Behandlung darf jedoch die Mündung des Wassergefäßes nicht zu enge seyn. —

Die gewöhnlichen Weinstützen dürften bey dem Geschäfte überhaupt die passendsten Wassergefäße seyn. Brächte man unten an denselben eine Pipe an, so könnte man beynahe bis zur Röhrmündung das Sauerwasser ablassen, und oben neues eingießen, ohne das mindeste am Apparat zu verrücken.

20. Um jeden Unfall vorzubeugen, thut man übrigens klug, wenn man sich eine oder ein paar Röhren und Retorten im Vorrathe hält, damit, wenn eine aus Versehen oder Mangel an Achtsamkeit zerbrechen sollte, mit der andern gleich geholfen und der Versuch fortgesetzt und gerettet werden könne.

21. Wenn man in dem Wasser kein Gurren, kein Sprudeln, kein Blasen, oder sonst keine Bewegung mehr wahrnimmt, oder das Ohr im Fasse wie in der Retorte kein Sausen und Knistern, und das Auge in letzterer wenig Abfließen des Spiritus mehr beobachtet: so ist dieß ein Andeuten, daß

die Gährung ihr Ziel gewonnen, und der Wein von fixer Luft sich genugsam entladen habe. — Das rückgebliebene Sauergas ist dem Weine unentbehrlich, aber noch sehr flüchtiger Natur. — Man nimmt nun die Retorte weg, sieht wohl zu, daß nichts von der Kütte zum Spuntloche hineinfalle, hammert genau im Augenblicke des Wegnehmens den gut mit Leinwand besorgten, und doch noch ganz mit Kütte zu überziehenden, Spunt ein, und läßt nun den Wein, je länger desto besser, unberührt und unbezapft in seiner ihm behaglichen Ruhe liegen.

In allem hält man fest auf Regeln:
Man ehret solche selbst beym Kegeln;
Wie wollte man erst bey dem Wein
Ganz ohne alle Regeln seyn!
Will man den Wein beretortiren,
Muß klug man alles reguliren;
Denn wo es an der Regel fehlt,
Hat man auf Glück umsonst gezählt.

§. 19.

Vom beretortiren des Siebweines ins besondere.

In Auf- und Zusammenstellung obiger Regeln hatte ich blos den gemeinen Kelterwein, der schon im Verluste der Kerne und Häute sein großes Unglück macht, im Auge. — Nach meinen bereits öffentlich ausgesprochenen Ansichten verliert derselbe, im Vergleiche mit dem Siebwein, ungemein viel von seinen geistigen und edlen Substanzen, bevor er ins Faß kommt. Wer das läugnen wollte, würde sich wohl nur zu den Fühllosen zählen, deren ich oben (§. 5.) Erwähnung gethan habe. Bey dieser Art Wein hat das Retortiren beynahe nur eine negative Bestimmung, d. h. die Retorte muß verhüten, das ihm, — innerhalb desselben nicht vollends Kraft und Geist ausgehen. In dieser Hinsicht leistet dieses Schutzmittel zwar allerdings noch einen verhältnißmäßig wichtigen Dienst, und vorstehende Regeln werden den Kelterfreunden keineswegs unerwünscht kommen. Allein

für sie, da sie dem Traubenabbeeren, zur Zeit wenigst, keinen Geschmack abgewinnen wollen, weil sie in die Sache nicht tiefer eindringen, ist das Motto, in so weit es zugleich für das Sieb spricht, nur abgesehen von diesem, anwendbar, und für sie dürfte es nur lauten:

Wollt ihr den Wein nicht vollends morden,
So wählt und nützt die Schutzretorten!

Für den Siebwein dagegen gewinnt das fragliche Mittel seinen vollesten positiven Werth, indem durch dasselbe das Ganze ganz und möglichst ungeschwächt erhalten wird. Ich dringe daher anhaltend darauf, daß die Freunde des Trauben-Siebes sich der Schutzretorte allgemein und freudig bedienen und diese von jenem als unzertrennbar erkennen mögen. Aus eben diesem Beweggrunde begnügte ich mich nicht mit den zwey Kapiteln, die ich hierüber der oft benannten Abhandlung beyge-

geben habe, sondern ich wollte auch ihnen, und zwar ihnen ganz feyerlich, eine weitere, noch mehr überzeugende und möglichst vollständige Ansicht über die Sache gewähren, und da ich vermuthe sie werden sich gedachter Abhandlung, der ich ehestens eine Fortsetzung samt einer Zeichnung des Siebes nachzuschicken gedenke, bereits bedienen: so habe ich vorliegende Blätter in dieser Rücksicht auf sie einen Nachtrag zu derselben getitelt, womit ich die Kelterfreunde keineswegs auszuschließen suchte, indem die Lehre über diesen Gegenstand für alle Weinökonomen von gleichem Interesse erscheinen muß, wie sie denn auch allen zum Nutzen und zur Beherzigung geweihet ist.

Was nun aber die Anwendung der Schutzretorte auf den Siebwein ferner anlangt, so sind beynahe alle vorgezeichneten Regeln auch für ihn gegeben und anwendbar, und nur weniges erleidet oder fordert hier eine Abänderung.

In gedachter Abhandlung S. 137 habe ich in der Anmerkung gesagt, daß das Abbeeren und schnelle Fortschaffen der Trauben, ins Faß, ein Hauptmittel sey, dem Uebel, gegen welches nun die Schutzretorte hervorgieng, zu begegnen: doch bemerkte ich zugleich, daß auch bey dem Siebweine, wenn er nemlich bereits im Fasse liegt, diese Retorte noch vom größten Nutzen zu seyn scheine. — Ebendortselbst wird S. 142 gegen die unbelehrbaren Kelterfreunde von den Freunden des Trauben-Siebes für dieses Schutzmittel eine schöne Hoffnung erregt und gesagt, sie meinen es mit dem Weine besser; sie denken ins Tiefere hinein, und seyen auch besorgter, daß, was sie einmal rein und vollkräftigst ins Faß gebracht, in dieser Orginalität und Geistigkeit auch möglichst zu bewahren, und verschmähen eben darum auch die Schutzretorte in keinem Falle. Und S. 143 heißt es unter andern, nebst dem kohlensauren Gase, das sich aus dem Moste selbst entwickelt, treibe

die Gährung eine andere aus den Häuten sich entwickelnde Säure in die Höhe, welche von dem besseren Geistigen, gleich dem kohlensauren Gase, eben auch spezifisch schwerer, als jenes Geistige, geschieden und abgeführt werden muß, was nun eben durch die Retorte ganz geschickt bewerkstelligt wird.

Für alle dienen diese Blätter:
Ihr möget nun, wie unsere Väter,
Euch halten an den Kelterwein,
Wo nicht, dem Sieb' gewogen seyn:
Doch ungleich wirket hier das Glas,
Womit ihr schmückt das stolze Faß:
Dem Siebwein giebt es doppelt Geist,
Weil er sich schon im Faß beweist.

§. 20.

Beseitigung einiger Bedenklichkeiten.

Nun könnte zwar manchen eine anscheinende Unbequemlichkeit von der Anwendung dieses Schutzmittels abhalten, und das Besorgniß von Unbequemlichkeit habe ich wohl nur selbst erregt; denn ich sagte

irgendwo in vorbenannter Schrift: «die «Freunde des Trauben-Siebs scheuen sohin «die Mühe nicht, so oft sie in der kurzen «Gährungsfrist den Fächer oder Rührklap- «pen, am Spunte mit einem Tuche «umlegt, anwenden müssen, den Kolben «behutsam wegzunehmen, und nach gesche- «henem Rühren ihn eben so behutsam, je- «doch ohne allen Verzug, wieder an's «Spuntloch zu bringen.» Allein diese ganze Stelle kann ich nun als ungeschrieben erklären; denn ich habe mich seither überzeugt, daß das Rühren und zeitweise Niederdrücken der ins Faß gebrachten zerquetschten Traubenbeeren keineswegs nothwendig erscheint, womit das hiezu angegebene Werkzeug, der Fächer oder Rührklappe, als völlig entbehrlich wieder von selbst wegfällt. — Das Niederdrücken würde wohl wenig verfangen, indem die Häute jedesmal gleich wieder in die Höhe kämen, mithin ein zu oft wiederholtes Niederdrücken, und hiermit ein eben

so oft erneuertes Wegnehmen der Retorte erforderlich würde, was allerdings keine kleine Last wäre, nichts davon zu melden, daß jedesmal die äußere Luft ihren freyen Gang ins Faß gewänne. — Auch dürfte in Kellern, wo viel Wein gährt, bey dem zu oftmaligen Rühren das zu häufig umherschwebende Sauergas, das man noch verdichtet gleich von der Quelle, vom Spunte her, vor den Sinn erhielte, das Einathmen bedenklich machen, wobey ich nochmals erinnere, daß Keller, wo viele Retorten aufgepflanzt sind, ohnehin mit zügigen Luftlöchern versehen seyn müssen, indem sich das nemliche Gas aus den Wasserbehältnissen in den Keller ausgießt, wo es doch wohl nicht angehäuft bleiben darf, wenn man von Zeit zu Zeit dem Schutzapparate ungefährtet nachsehen will. — Doch glaube ich eher, daß hier, wie bey Hrn. Hoyers einfacher Röhre, die Kellerluft ganz unschädlich seyn dürfte, und zwar aus dem Grunde, weil die Gährung in den bere-

tortirten Fässern ungewöhnlich lange anhält, und folglich die fixe Luft sich nur allmählig und sehr verdünnet ausgießt.

Die Häute, wie sie mit dem Siebmoste ins Faß kommen, sind bey all ihrer eintretenden Gährung ganz schwammig, und geben in dem Fasse, das man ohnehin nicht ganz anfüllet, jedem Drucke, nach allen Seiten, nach. Finden sie nun bey ihrem gährenden Aufwallen den Druck des Fasses vom Spunte her: so müssen sie einem mäßigen Drucke auch von dieser Seite weichen, und können in keinem Falle eine Explosion bewirken, welche nur das Werk der übermäßigen fixen Luft zu seyn pflegt. Diese aber kann hier um so weniger ihr Glück machen, sobald die Retorte angesetzt ist, indem sie sich durch die wallenden Häute ungehemmt durcharbeitet, und eben so ungehindert durch beyde Röhren der Retorte fortzieht. — Was bey dem oben beschriebenen Helmapparate der starke Deckel wird leisten sollen, nemlich das Ein-

und Zurückhalten der gährenden Trauben, muß sich hier bey den bloßen Häuten von einem in Eisen oder Holzreifen gut gebundenem Fasse nur um so zuversichtiger erwarten lassen.

Da durch Anwendung der Retorte zugleich die äußere Luft, welche eigentlich Fäulung und Schimmel bey Pflanzprodukten begünstiget, gänzlich abgehalten wird: so steht wie ich wenigst sehr vermuthe und wünschen muß, hier auch kein dem Weine schädlicher Schimmelansatz auf der Oberfläche mit den Häuten zu besorgen, sondern es setzt sich da höchstens eine Essigsäure an, und diese zieht sich, wie jeder sich ansetzen wollende Faul- und Schimmelgeruch, und jede andere fluchtfähige Unreinigkeit gleich bey ihrem Entstehen jedesmal durch das Spuntrohr der Retorte mitfort. Dieses Mitfortgehen aller Essigsäure (und fluchtfähigen Unreinigkeit) läßt uns das obige Rezept sogar bey dem Helmapparate bey einer Gährung in Kufen

erwarten, wo die Trauben sammt den Kämmen eingesperrt liegen, und ich habe es sogar bey meinem Siebmoste wahrgenommen, auf welche keine Retorte angebracht war, weil ich leider! keine zum Spunte passende an der Hand hatte, welches letztere jedoch nicht sorglos machen, und eben so wenig zur Weglassung der Schutzretorte bewegen soll, indem doch immer noch durch Zufall, etwa durch Anlegung des Spuntes solche Essigsäure und andere Unreinigkeiten rückgehalten werden könnten. — Wendet man die Retorte an, so hat man folglich nicht nöthig, den Gebrauch nachzumachen, der an der Mosel statt finden soll, wo man nemlich, wie mir ein dort gebohrener Gelehrter versicherte, während der Gährung den im Untertheile des Fasses befindlichen Wein abläßt, um ihn der im Obertheile befindlichen Säure zu entziehn, durch welches Verfahren man sich von einem und demselben Fasse einen guten und schlechtern Wein zu bereiten pflegt, wäh-

rend hingegen beym Gebrauche des Retortirens, welches zuverläßig jede Essigsäure und flüchtige Unreinigkeit entfernt, dieselbe Weinmasse durchgängig von einerley Beschaffenheit und Güte erhalten und gewonnen werden kann. — Eben so darf und wird man beym Gebrauche der Retorte auch nicht mehr auf jenen höchst sonderbaren Versuch verfallen, wo man, um guten Wein zu erzielen, die Gährung frey durch den Spunt über das Faß abströmen läßt, und das sich Ausgießende in Tropfgefäße noch aufzufangen für der Mühe werth hält; ein Verfahren, das nur hie und da versucht wurde, und nur vor Aufstellung der Sieb- und Retortir-Theorie dem bittersten Tadel entgehen konnte!

Nun könnte nur noch die Frage entstehen, wie man denn verhüte, daß die Traubenhäute bey ihrem gährenden Aufwallen nicht in das Spuntrohr und von diesem in die Retorte gerathen, — Um

dieses zu verhindern, muß das Spuntrohr an der Mündung eine sieb= oder seiherförmige Gestaltung, das heißt, durchaus Löcher oder kleine Oeffnungen erhalten, welche von den Häuten nicht durchdrungen werden können. Ob der Glasfabrikant diese Einrichtung der Retorte geben könne, leidet wohl keinen Zweifel: wenigst habe ich eine Streusandbüchse von Glas vor mir stehen, welche ganz das Modell hiezu abgeben dürfte. — Sollte es mit dieser Einrichtung jedoch irgend einen Anstand haben, so bringe man ein Gitterchen etwa von Drathe an der Mündung besonders an. In diesem Falle aber müßte der Rand an der Rohrmündung mit Löcherchen versehen seyn, um dasselbe geschickt und so anbinden zu können, daß es fest halte, und zugleich das Einstellen in das Spuntloch und das Verkütten von aussen in nichts erschwere. Uebrigens wird hier die Hauptaufgabe seyn, zu beobachten, wie hoch man das Faß auffüllen dürfe. — Könnte oder würde in

jedem Fasse eine von Silber- oder Eisendrathe siebartig fein geflochtenes Gewebe zum Niederhalten der Häute angebracht werden, so ließe sich eben benannte Einrichtung an der Rohrmündung wohl wieder entbehren, und vielleicht wäre dieses Drathgestricke auch noch das einzige Mittel, die Krustendecke, falls solche auf dem Siebmoste sich wirklich ansetzen und festhalten sollte, samt dem mit ihr etwa verbundenen Schimmelansaze, zu verhüten, wovon jedoch anderswo von mir wird gehandelt werden.

Beym Beretortiren des Siebweines werden übrigens etwas größere Spuntlöcher und eben daher etwas weitere Mündungen und Höhlungen an den Röhren der Retorten erwünschlich, da hier ein stärkeres Ausströmen aus dem Fasse, als bey dem Kelterweine, zu vermuthen steht.

Daß der Siebwein, dem man die Wohlthat des Retortirens nie entziehen soll noch darf, länger als

der Kelterwein, etwa bis nach Pfingsten und noch länger unabgelassen in Ruhe bleiben müsse, habe ich schon an seinem Orte in Erinnerung gebracht. — Dieß ist alles, was zu oben gegebener Regel in Absicht auf den Siebwein bey dessen Beretortirung besonders zu bemerken kömmt. — Einiges andere minder Hierhergehörige dürfte besser in der (§. 19.) angekündigten Fortsetzung vom Trauben-Siebe seine Stelle erhalten.

Beym Sieb- wie bey dem Kelterwein
Stellt sich fast gleiche Regel ein:
Nur muß bey jenem noch ein Seiher
(Und dieser macht das Spiel nicht theuer)
Ans Spuntrohr angeblasen seyn;
Sonst dringen leicht die Häute ein:
Den Spunt soll man auch mehr erweiten,
Und später erst zum Ablaß schreiten,
Bis Haut und Kern entgeistert sind:
Wer hier nicht folgt ist sehend blind.

§. 21.

Vom Retortiren des Obst- und andern Weines.

Die Schutzretorte zeigt sich auch durch die Allgemeinheit ihres Nutzens in Hinsicht auf sehr verschiedene Produkte ganz empfehlenswerth. Sie, die bey dem Traubenweine, er mag die Kelter oder das Sieb passiren, so erfreuliche Vortheile gewährt läßt auch den Obstwein, der in so vielen Gegenden die Stelle des erstbenannten vertreten muß, nicht seinem bisherigen Schicksale über, sondern sie bringt bey demselben aus gleichen Ursachen gleiche vortheilhafte Wirkungen hervor, und verdienet deswegen auch für Nichtweinlande bekannt und empfohlen zu werden. — Daß sie aber auch bey dieser Art Wein denselben ganz erheblichen Dienst leiste und leisten müsse, liegt wohl zu offenbar am Tage, als daß ich dieses erst durch eine umständliche Erörterung darzuthun nöthig fände, zumal da hier wieder ganz dieselben Regeln

bey dem Retortiren, wie bey dem Kelterweine, statt haben. Ich nahm daher keinen Anstand, dieses Schutzmittel an der Stirne dieser Blätter auch für den Obstwein gleich dienlich zu erklären, ob sie gleich noch mehr leistet, als ich da von ihr erwarten ließ, indem sie zugleich nicht nur auch den Johannis- den Stachel- und andere Beerweine, sondern alle andern gährenden Flüßigkeiten, bey denen neben dem zu rettenden Spiritus das Sauergas treibt, und für welche die Retorte passende Spünte findet, und höchst nutzbar erscheint. — Vielleicht läßt sie sich auch gegen das schädliche Verflüchtigen mancher erwärmten Flüssigkeiten, die eben nicht Wein sind, und deren Geist oder edlen Dünste man retten möchte, mit eben so großem Vortheile zum Rückhalten der letztern anwenden, wenn nemlich die Gefäße, in welchen sich diese Flüssigkeiten befinden, die Aufstellung der Retorte gestatten, und man die Mündung, zu der Röhre, e f (Tab.

II. Fig. 4.) etwa mit einem Gorkenstöpfer fest oder mäßig und seicht verschließen würde. Diese letztere Art der Verwendung bringe ich jedoch nur unter einem Vielleicht vor, und überlasse den Versuch gerne dem Scheidekünstler. — In Absicht aber auf den Johannis= Stachel= und andern Beerwein würde ich gegen das Rezept, welches Herr Freimuth im angeführten Hefte S. 6—7 giebt, anrathen, die gereinigten Beeren blos zerquetscht und zerrieben ins Faß zu bringen, und die Masse in Anwendung der Schutzretorte ganz und durchaus wie den gesiebten Traubenmost zu behandeln, am wenigsten aber, wenn man sie vorher doch auspressen wollte, den Spunt während einer 6—8 tägigen Gährung nach Forderung des Rezepts offen, und, wie ich beyfüge, ohne Retorte zu belassen.

Jedoch von diesen Weinarten zu handeln, gehört nicht zu meiner Absicht, welche

hauptsächlich den Traubenwein zum Gegenstande hatte, und blos des Obstweines nur Erwähnung thun wollte. Nachdem ich aber in Behandlung des Schutzmittels dem Traubenweine meinem Absehen gemäß alles geleistet habe, was mir nach Einsicht und Ueberzeugung, meinem besten Willen und meinen besondern beschränkten Verhältnissen nach, möglich war: so kann ich diese Blätter nun ruhig schließen, und das, was sich etwa mehr oder Besseres zur Zeit über diesen Gegenstand zu seiner Beleuchtung noch sagen ließe, denjenigen je eher je lieber zu sagen empfehlen, welche sich durch Talent und Umstände mehr hiezu berufen und begünstigt wissen.

Gleichgut läßt sich das Retortiren
Am Obst- und Beeren-Most' probiren:
Auch wo noch sonst bey Flüssigkeiten
Sich Gas und Spiritus bestreiten,
Und wo man Dünste retten will,
Steht nicht des Glases Wirken still:
Doch halt' ich mich, wird man's erlauben,
Bis Ende an den Saft der Trauben,
Und wer das sieht nur im Verdruß,
In dem gährt wohl kein Spiritus.

§. 22.

Schluß-Bemerkungen und letzter Aufruf zum Retortiren.

Ich habe, wie gesagt und jeder sieht, mich in dieser Abhandlung, wenn auch nicht immer mit den Ausdrücken, doch in der Sache, beynahe durchgehends auf den Traubenwein bezogen. Hiebey machte ich aber öfter und deutlich einen merklichen Unterschied zwischen Kelter- und Siebwein fühlbar, und hier muß ich beym Schlusse dieser Blätter nochmals dem letztern vor jenem den Rang sichern. Ich thue das in der Absicht, um zur Anwendung der Schutzretorte die Freunde des Trauben-Abbeerens nochmals mit freudigem Rufe einzuladen, jene aber, die hierüber noch zu wenig Licht erhalten, auf eingangs angeführte Schrift über das Trauben-Sieb recht wohlmeinend hinzuweisen.

Wenn einerseits so viel Spiritus aus dem Kelterweine verflüchtiget, daß man

bey dem mangelhaftesten Versuchs-Apparate beynahe ein Drittel Brantwein aus dem vom Fasse verflüchtigten brennen kann, und wenn andererseits es ganz unläugbar erscheint, daß bey dem Gebrauche des Kelterns der Most schon vor seinem Einschütten ins Faß einen höchst empfindlichen Theil von seiner Masse wie von seinem Gehalte verloren hat: so kann man nicht umhin, den steifen Kelterfreunden als solchen, die mit frevelndem Leichtsinn sich selbst die Augen auskratzen, bittere Vorwürfe zu machen, sobald sie der Schutzretorte nur mit dem leisesten Athmen entgegenstreben, und ihnen muß man fast nur mit dem Posaunenschalle, der die Mauern von Jericho niederstürzte, unausgesetzt zurufen:

Wollt ihr den Wein nicht völlig morden,
So wählt und nützt die Schutzretorten!

Für die Freunde des Siebes dagegen bedarf es dieses hinschmetternden Zurufes

nicht; ihnen ist es offenbar darum zu thun, das Geistige und gehaltvolle zu retten, und beleidigend wäre es für sie, wenn man ihnen zumuthete, oder sie in Verdacht brächte, daß sie, was sie gelehrig und in rühmlicher Klugheit bereits mit der einen Hand gewonnen haben, mit der andern sinnlos und unverantwortlich in den Wind ausstreuen wollen. Bey ihnen hat daher die Schutzretorte gewonnenes Spiel, und für sie ausnahmsweise kann es eigentlich nur heißen:

Ihr sucht in nichts den Wein zu morden,
Und wählt nebst Sieb die Schutzretorten.

Oder:

In nichts sucht ihr dem Wein zu schaden:
Ihr laßt euch Sieb und Schutzglas rathen.

Sohin kann es im Grunde nur und ins besondere für jene, welche bey übrigens gutem Willen von Sieb und Retorte nur noch keine gehörige Ansicht haben, zur Rechtfertigung des Mottos lauten und wiederschallen:

Wollt ihr den Wein zum Theil' nicht morden,
So wählt das Sieb u n d die Retorten!

Und hiermit Ende von der Abhandlung, das heißt von dem, was ich in Prosa zu sagen hatte, nicht aber vom Liede, indem ich zur Versöhnung aller mit mir etwa Unzufriednen noch eine Anzahl Strophen, d i e S a c h e b e l a n g e n d, wieder als Zugabe anfüge;

Denn jeder Krämer ist so fein,
Und giebt zum Kauf' sein Trümmchen d'rein.

„Verdammte Versemacherey!
„Was hast du angerichtet,
„Und unsers Lebens einz'gen May
„Zum Kukuk hingedichtet!" — (?) —

Wo wir von Prosa müde sind,
Erwacht erst dein Geleyer,
Das L — zieht oft in den Grind;
Denn du sprichst ungleich freyer.

Du weckest erst des Schläfers Ohr,
Verstehst das Mahl zu würzen,
Und dem, der lang gegähnt zuvor,
Die Langeweil' zu kürzen.

So sprich nach deinem alten Drang'
Jetzt für die Schutzretorte,
Und öffne ihr durch Scherz und Sang
Zur Welt die weite Pforte.

Glückt ihr dahin der freye Weg,
So will ich unter Thränen
Mit dir, ich bin zum Dank' nicht träg',
Mich endlich noch versöhnen!

Der Winzer von Finsterloch über die Schutzretorte.

Ich sag' es halt, und bleib' dabey:
Das Alt' ist gut, und schlecht das Neu':
Jetzt spricht man gar vom Weinermorden,
Und schwatzt und schreyt von Schutzretorten!

Man schwatzt auch viel vom Kohlengas;
Mein Gott! sagt, Leute! kennt ihr das?
Mein Lebtag hört' ich das nicht nennen:
Wer mag das tolle Gas auch kennen!

An Kohlen sieht man Gluth und Rauch;
Die kennt ihr wohl, die kenn' ich auch;
Wie kämen nun mit solchem Gase
Der süße Wein zusamm' im Fasse?!

Denkt, Leute! — ja und solches Gas
Soll schlüpfen durch ein Rohr von Glas,
Das man in kaltes Wasser senket!
Denkt, Gluth und Rauch! ihr Leute, denket

Sie stecken auch zum Spunt ein Glas,
Wie eine Kegelkugel, das
Soll redlich alle Geister schützen,
Die wir doch fest im Faß besitzen!

Sie sagen noch, daß aus dem Spunt'
Das Allerbeste geh' zu Grund':
Das müßten wir doch auch verstehen.
Wer hat das Beste fliegen sehen!?

Wir pflanzen selber doch den Wein,
Wie könnten wir so blind hier seyn?!
Zwar sagen sie: nicht dick wie Scheiter —
Mach' sich der Geist vom Fasse weiter.

Mein Most, der ruhig gährt im Faß,
Beweißt so viele Geister, daß,
Laß ich den Spunt auch sperrweit offen,
Ein Kübel mich macht dick besoffen. —

Und — hört nur! — unser Kelterwein
Soll blos nur eitel Brühe seyn!
Dagegen wird der Wein vom Sieben
Am hohen Himmel hingeschrieben!!

Laut sagen sie: der Kelterwein
Geh', schon geschwächt, ins Faß hinein,
Und schrey'n: „Nicht vollends ihn zu morden,
„So wählt und nützt die Schutzretorten!“

So heißt's auch: der gesiebte Wein
Soll eben so begläsert seyn;
Muß auch das Mittel ihm belieben,
Was nützt hernach das Trauben-Sieben?!

Was rühr' uns da das Sauer-Gas!
Und überhin — wie leicht bricht Glas!
So leicht laß ich mich nicht bestechen,
Die Gläser mögen andre brechen!

Man stellt sie noch im Kupfer schön,
Daß einem möcht' das Licht vergehn;
Da prunken sie in schönsten Sorten,
An Meisterfässern — die Retorten!!

Mir mögen sie im Frieden stehn!
Mir soll's den alten Weg nur gehn;
Ich schmeiß' in all' das Retortiren!
Ich lass' mich nicht im Nebel führen.

Der Winzer von Lichtberg
über die Schutzretorte.

Wie oft hab' ich doch nachgedacht,
Wie man es angeht oder macht:
Daß nicht der Geist zu Grund' mög' gehen,
Wo wir den Most in Gährung sehen!

Das Uebel stieg mir oft so hoch,
Daß ich noch Spiritus kaum r o ch; —
Allein ich und gelehrte Leute
Ersannen keine Cur bis heute.

So eben aber geht Geschrey:
Daß Hülfe nun gefunden sey;
Das Mittel nennt man Schutzretorte,
Die sperrt dem Spiritus die Pforte.

Sie ist ein schlichtes weites Glas,
So aufnimmt das zu viele Gas,
Das so den flücht'gen Geist vertrieben,
Daß wenig mehr im Faß geblieben.

Verküttet steht das Glas im Spunt',
Mit seines weitern Rohres Mund';
In Wasser führt noch eine Röhre,
Daß sie die äuss're Luft verwehre.

Ins Glas erhebt sich leicht der Geist;
Das Gas, so ihn dahin entreißt,
Muß fort in Wasser durch die Röhre,
Und läßt dem Geiste Ort und Ehre.

Der Geist schlägt sich ins Faß zurück,
Im Glas' geschieden, und fällt dick
In Tropfen auf die Masse nieder,
Und hält und würzt den Wein jetzt wieder.

In Schwab's bewährtem Kupferstich'
Erscheint das Schutzglas meisterlich;
Der Pfarrherr dort zu Klingenmünster
Ließ keinem dieses Mittel finster.

Er hat das Ding ins Licht gebracht,
Das alle Winzer glücklich macht;
Er, der gelehrt das Trauben-Sieben,
Hat alles sonnenklar beschrieben.

Nun kauf' ich gleich sein Büchlein mir,
Und danke meinem Gott dafür,
Daß man das Mittel noch erfunden,
Für meine tiefen alten Wunden.

Das Mittel selbst versuch' ich gleich,
Ich werd' nicht ärmer, es macht reich;
Und Buch, wie Glas, frißt wenig Batzen;
Was wollt' ich lang' am Ohre kratzen!

Zu Lichtberg ehrt man alles Licht,
Und nur der Finsterlocher spricht:
Ich geb' mich lieber hin dem Morde,
Als daß ich kauf' Buch und Retorte!

Was frag' ich lang' nach Finsterloch!
Mir lebe die Retorte hoch!
Und Scherwä, diese Frau mög' leben,
Die fest den Geist ins Faß gegeben!

Zuerst hat diese Frau erdacht:
Wie man des Uebels Ende macht;
Gottlob! es läßt sich auf die Frauen,
Wie auf die Herren Glück noch bauen!

Die Schutzretorte
an die Winzer und Weinbesitzer.

Ihr guten Leute! wißt ihr was?
Zwar bin ich nur ein schlechtes Glas,
Doch so geformet und gestaltet,
Daß ihr mit Recht auf mich was haltet.

Ich schütze euch den Feuergeist,
Der fort sich durch die Spünte reißt;
Ich weiß den Wein euch zu erhalten,
Nur Wohlthat ist mein ganzes Walten.

Den Bouquet, das Aroma und
Was sonst behagt der Nas', dem Mund,
Das weiß spottwohlfeil ich zu geben;
Ihr solltet mich zu Ehren heben.

Zu Finsterloch ehrt man mich nicht,
Dort fehlt am hellen Tag das Licht,
Dort pflegt es überall zu hinken,
Dort will man lieber Brühe trinken.

Zu Lichtberg glänzt ein beß'rer Stern,
Dort hält man jedes Unglück fern';
Den Wein hält man bei Geist und Leben,
Wie Gott ihn rein vom Stock gegeben.

Dort singt man mir das Lebehoch,
Und schaut im Spott auf Finsterloch,
Wo man stets offen läßt die Spünte,
Daß man zuletzt doch Brühe finde.

Die Leute meynen's freylich gut:
Damit der Wein nicht Schaden thut,
Und man sich vor dem Rausch' mög' meistern,
Läßt man ihn in die Luft vergeistern.

Nun spott' mir einer Finsterloch!
Dort liebet man doch Frommheit noch;
Man hält mich fern' nur von den Spünten,
Damit man sich nicht mög' versünden.

Wie ist der Pfarrherr dessen froh!
Denn säuft man viele Räusche, so
Muß er nur immer absolviren,
Da hinkt es mit dem Retortiren!

Doch die von Lichtberg sehen hell,
Daß ich nur bin des Geistes Quell;
Und menschlich wissen sie zu trinken,
Da kann es wohl mit mir nicht hinken.

Dem bringe ich ein schönes Geld,
Der mich geschickt zum Spunte stellt;
Er kann, statt Räusche sich zu saufen,
Viel theurer seinen Herbst verkaufen.

Doch der ihn kauft, trau' nicht zu viel,
Daß ihm der Rausch verderb' das Spiel;
Wir Gläser können Geist und Leben,
Und, durch den Rausch, wohl Tod auch geben.

Das Weinfaß

an den Glas-Fabrikanten.

Ich hör': Er kann hübsch' Gläser blasen,
Für Fässer, wie für Mode-Nasen;
So merk' Er denn auf mein Gebot,
Und helf' Er gleich mir aus der Noth!

Bald sammelt man bei mir die Trauben,
Mir wird schon bang', Er darf mir glauben;
Denn jedesmal ist da die Zeit,
Wo mich befallen Schmerz und Leid.

Da pflegt man mich hoch anzufüllen,
Um endlich mir den Durst zu stillen;
Man füllt mich mit dem süßen Saft,
Der mir jedoch viel Wehen schafft.

Bald hebt er an, in mir zu gähren,
Und Luft und Geist sich zu empören,
Und so zu treiben das Gefecht,
Daß mir der Leib zerspringen möcht'.

Der Spunt (an euch nennt man's den Nabel)
Ist bald zu halten nicht kapabel!
Geschleudert wird er mir vom Bauch,
Und Luft und Geist gehn fort, wie Rauch.

Ich wollte von der Luft nichts sagen,
Denn zu viel kann ich doch nicht tragen;
Allein daß auch der Geist entweicht,
Darüber tröst' ich mich nicht leicht.

Ich lieg' Ihm dort kalt wie im Grabe,
Wenn ich in mir den Geist nicht habe.
Mein! rett' Er mir den Spiritus,
Der mir den Bauch erwärmen muß.

Ich halt' für klug, noch vor dem Blähen
Mich nach dem Mittel umzusehen,
Das weiter hilft der Sauerluft,
Und mir den Geist zurücke ruft.

Da setz' ich denn auf Ihn mein Trauen,
Daß Er dem Uebel vor mög' bauen.
Mein lieber Arzt und Meister! blas'
Er mir hiezu ein Kugelglas.

Dem Kugelglas gieb Er von unten
Ein weit'res Rohr, mich zu verspunten;
Und eine Nebenmündung noch.
Herr Meister! Er versteht mich doch?

Zur Seitenmündung noch die Röhre,
In die das schwere Gas sich kehre,
Daß nur in mich der Spiritus
In Tropfen rücklings fallen muß!

Ich sag' es Ihm mit einem Worte:
Blas' Er mir eine Schutzretorte,
Die, wenn sie mir am Nabel sitzt,
Dem Wein und mir das Leben schützt.

Und kommt er je in meinen Keller,
Ich zahl' ihn treu bis auf den Heller,
Und lass' ihm für sein Kugelglas
Das schrecklich viele Sauergas.

Und soll er sonst auf Dank noch zählen,
So wollen wir nicht lang' uns quälen;
Er rieche an dem Spiritus,
Den mir sein Glas erhalten muß.

Die Trauben
an die Kelterfreunde.

Uns Trauben harren Ehr' und Leid;
Wohl pflanzt man uns in Emsigkeit,
Und pflegt beständig nachzuschauen,
Wie man uns mög' aufs klügste bauen.

Allein, sind wir vom Stock' gelöst,
So sind wir aller Sorg' entblöst,
Man läßt uns gähren sammt den Kämmen,
Und dann in weite Keltern klemmen.

Man raubt uns hirnlos Haut und Kern,
Da leuchtet uns kein guter Stern;
Da pfleget man uns armen Trauben
Den Geist sammt allem Ruhm zu rauben.

Die Gährung mit den Kämmen macht
Den Saft uns rauh, man höhnt und lacht:
Welch ein Gewächs! Wer sollt' es glauben!
Von Schleen oder schlechten Trauben?

Und daß man uns entzieht die Haut,
Dieß macht den Fehler vollends laut;
Muß auch der Kern sich noch entfernen,
Wer mag uns da noch kennen lernen!

Der Kern ist unser erster Stolz;
Nur Winzer, fühllos wie das Holz,
Bedenken noch, den Kern zu schützen,
Wo wir uns freu'n, ihn zu besitzen.

Die Kerne leihen uns die Kraft,
Die Haltbarkeit dem Wein verschafft;
Man sieht an uns nur an die Säfte,
Raubt uns den Kern, somit die Kräfte.

So wird man an sich selbst der Dieb,
Statt Rath zu suchen in dem Sieb',
Womit man rettet Kern' und Häute;
Wo denkt ihr hin? ihr lieben Leute!

Nun keltert, keltert ewig fort!
Ihr hört doch nicht auf fremdes Wort,
Und folgt auch bey den besten Trauben
Beständig eurem Köhlerglauben.

Nun — so ihr doch nicht weichen wollt,
So seyd uns doch in so weit hold,
Daß ihr uns sucht nicht ganz zu morden,
Und nützt für uns die Schutzretorten!

An Freunde des Siebweines.

Ihr, guten Leutchen! habt euch lieb,
Drum nützet ihr das Trauben-Sieb;
Ihr laßt den Ruhm den guten Alten,
Und pflegt aufs Neue auch zu halten.

Doch, habt ihr euch recht innig lieb,
So nützet nebst dem Trauben-Sieb
Die erst erfund'ne Schutzretorte;
Beym Sieb steht sie am rechten Orte.

Was euch das Sieb ins Faß geführt,
Den Geist, den ihr im Kopf gern' spürt,
Den kann nur die Retorte heben,
Nur sie beschützt euch Geist und Leben.

Die Essigsäure, wie das Gas,
Das Kopfweh macht, geht fort durchs Glas;
Der Geist schlägt in das Faß sich nieder,
Und hebt sich dann im Trinker wieder.

Winzer-Lied
auf die Schutzretorte.

(Mel. Nun trinket, ihr Brüder! Gott hat es gegeben.)

Seyd muthig, ihr Winzer! beym Baue der Reben,
Gott hat uns jetzt liebend das Mittel gegeben,
Zu schützen den flüchtigen Weingeist im Faß;
Nun perlt uns in Vollkraft der Rebgeist im Glas.

Wir tranken bisher oft nur kältende Brühe;
Das Mittel gewährt uns jetzt Lohnung der Mühe;
Wir pflanzen nicht forthin im Schweiße den Wein,
Und ärnten am Ende fast Wasser nur ein.

Nun mögen auch schwächliche Trauben uns heben,
Der Elbling wird selbst uns die Ehre noch geben;
Das Schutzglas erhält ihm den mäßigen Geist,
Daß er nicht für immer der Wasserbauch heißt.

Und pflanzen wir Reben von geistigern Sorten,
So heben uns recht erst die lieben Retorten;
Wir sehn dann den Brantwein mit Spotte im Glas,
Denn Spiritus haben wir ja schon im Faß.

Wir machen uns freudig bald ans Retortiren,
Und lernens, je länger das Ding wir probieren;
Reift köstlich, ihr Trauben! fürs schützende Glas!
Bald gährt ihr gesichert im harrenden Faß.

Ja gähren sollt ihr, nur gesiebet, im Fasse,
Sammt Kern-en und Häuten; dem schützenden Glase
Lobsingen dann froher das Herz und der Mund;
Es brütet nur Glück uns am flammenden Spunt.

Das Weinfaß und die Schutzretorte.

Retorte.

Nun steh' ich fest auf dir, o Faß!
Du bist ein Holz, und ich ein Glas;
Fürwahr, zwey ganz verschied'ne Sachen!
Sprich! wirst du mir da Sprünge machen?

Faß.

Ich bin der Rumpf, der Kopf bist du;
Vor Zeiten schloß ein Spunt mich zu,
Da mußt' ich wohl oft Sprünge machen;
Doch das sind jetzt vergang'ne Sachen.

Retorte.

Ich hab' nur Gutes vor mit dir,
Sey muthig, Faß! vertraue mir;
Ich bin der Kopf und du der Magen,
Wir werden uns ganz gut vertragen.

Faß.

Du stehst mir nicht umsonst am Spunt',
Du schützest, was sonst geht zu Grund;
Was Gutes wird vom Magen gehen,
Das wird nicht lang' im Kopfe blähen.

Retorte.

Ja wohl! der Kopf muß lauter seyn;
Wenn ihn auch lockt ein Götterwein,
So darf er nie sich übernehmen,
Will er sich vor dem Licht nicht schämen.

Faß.

Was von dem Magen in dich geht,
Ist zweyfach; nur das eine bläht,
Das andre nährt, ist Geist, und besser,
Und das gehöret in die Fässer.

Retorte.

Wie, du fängst schon zu rechten an?!
Wann hab' ich mich berauschet, wann?
Pfleg' ich den Geist, der steigt vom Magen,
Nicht nüchtern dahin rückzuschlagen?

Faß.

So recht! den Geist bewahrst du mir;
Das Sauergas verehr' ich dir;
Doch, sollt' es dich, wie mich, nur blähen,
So laß es fort zum Kukuk gehen.

Retorte.

Mich heitert schon dein Spiritus,
Wenn ich ihn blos nur riechen muß;
Den sollst du treulich wieder haben,
Im Magen liegt er gut begraben.

Faß.

Doch wenn er gähnt im Ueberfluß
Von lauter ächtem Spiritus,
Wird endlich nicht ein fremder Magen
Ihn nehmen mir und weiter tragen?

Retorte.

Laß seyn! der Kopf wird selbst auch leer;
Willst du stets voll seyn? Durstiger!
Der Kopf — der Bauch — ungleiche Sachen!
Willst du schon wieder Sprünge machen?!

Faß.

Du bist nur Glas, und ich ein Holz,
Ich bin auf meine Stärke stolz:
Ein Glas, wie leicht kann solches brechen!
Auf Fässern läßt sich tanzend zechen.

Retorte.

Schweig', Thor! miskenne nicht das Glas,
Bricht nicht von Luft das stärkste Faß?
Willst du noch immer dann nicht merken:
Daß Gläser schützen euch und stärken?

Du sprichst verrückt, schon voll vom Geist,
Den man im Flieh'n zurück dir weißt;
Das schwache Glas, ich will es hoffen,
Macht Starke schwach, das heißt: besoffen.

Geist und Gas in der Schutz-retorte.

Geist.

Wie kommen wir, mein gutes Gas!
Zusammen hier in einem Glas?!
Da sieht man, wie zum Fenster aus,
Doch ein's muß fort, zum Loch hinaus.

Gas.

Du, Geist! prahlst immer dick und groß,
Dich treffe jetzt der Wand'rung Loos;
Und muß auch ich von diesem Ort',
Ich zieh' dich bey dem Haar' mit fort.

Geist.

Wir wollen seh'n, wer weiter geh'!
Gehört der Geist nicht in die Höh'?!
Da steh' ich schon, du unter mir;
Gleich packe dich nur fort von hier!

Gas.

Dem Geist ist alles unterthan,
Ich seh', daß ich nicht siegen kann;
Es ist doch zwischen Geist und Luft
Noch immer eine weite Kluft!

Geist.

Nicht immer steht der Geist so hoch,
Er fühlet seine Schwere noch;
Wie ich geschwebet aus dem Spunt,
So zupft mich's wieder hin zum Grund.

Gas.

Ich kenne deinen Unbestand;
Doch reich' zum Scheiden mir die Hand,
Daß ich von dir im Frieden geh',
Und froh dich als den Meister seh'.

Geist.

Die Hand willst du? — mich fortzuziehn?
Jetzt senk' ich mich zur Tiefe hin,
Und steig', wenn ich durch Gurgeln geh',
Noch mehr als Meister — in die Höh'.

Wasser und Röhre an der Schutzretorte.

Wasser.

Mich Wasser hebt man jetzt zu Ehren,
Besteckt mit blanken Gläserröhren,
Stellt man mich nächst am Weinfaß hin;
Was führt man wohl dabey im Sinn?

Röhre.

Ich denk', du solltest so was kennen,
Man will dich noch zu Brantwein brennen;
Dazu fehlt dir noch Geistigkeit,
Wenn dir sie nicht die Röhre leiht.

Wasser.

Wo holst denn du her deine Geister?
Doch wohl nicht von dem Gläsermeister,
Denn dieser, wie ich höre wohl,
Bläst jede Röhre leer und hohl.

Röhre.

Da oben, an des Fasses Spunte,
Steckt noch ein Glas mit kürzerm Schlunde,
Ein Kugelglas, von diesem fließt,
Was sich in dich von mir ergießt.

Wasser.

So! daher kommen mir die Geister?
Ich dachte, nicht vom Glasermeister,
Allein, wo kriegt das Kugelglas,
Was du mir schenkest, — alles das?

Röhre.

Das alles hebt sich aus dem Fasse,
Von dem beliebten Rebennasse,
Doch wo man dessen Geist beschützt,
Ist für den Brantwein schlecht genützt.

Wasser.

Es muß viel Geist mit mir sich mengen,
Ich spür' ein Gurren und ein Zwängen,
Daß ich mir fast nur helfen kann,
Treib' Blasen ich bis oben an.

Röhre.

Was gurrt und zwängt, ist pur die Säure,
Die Kugel, daß der Wein sich theure,
Hält klug zurück den guten Geist,
Der fort durch mich das Schlechte weist.

Wasser.

Mithin bekäm' ich Dreck und Säure,
Daß nie mein Brantwein sich ertheure?!
Da nütze, wer benützen kann,
Und ruf' den Theophrastus an!!

Die Wein-Brantweinbrenner.

Wenn man das Schutzglas unterläßt,
Und pur die Röhr', am Spunte fest,
In ein Gefäß mit Wasser leitet,
So ist uns alles Glück bereitet.

Das Schutzglas hat man nur erdacht,
Damit man uns recht Galle macht,
Für uns mag es nur Trutzglas heißen,
Und nie sein Gutes uns beweisen.

Wo kriegt man jetzt auch Brantwein her!?
Vom Wein gewiß so bald nicht mehr;
Und muß man auf die Hefe warten,
So fallen wieder schlechte Karten.

Was nun zu thun? o Theophrast!
O Paracelsus! welche Last
Hat uns ein Glas zum Hals geladen!
Willst du uns nicht dagegen rathen?

Ha! wie dein sonnenlichter Geist
Sich lächelnd uns in Wolken weist!
Dem Zauberglas wird man's vertreiben,
Bald soll es gänzlich hinterbleiben.

Klar nehmen wir die Trauben her
Vom Stocke weg mit Kamm und Beer',
Und bringen so sie in den Kessel;
Da, Schutzglas! schmeck' auch du die Nessel!

So kriegen wir Weinbrantewein,
Das Schutzgläsel stell' sich ein,
Und wird man noch nach Rebwein fragen,
So können wir dagegen sagen:

„Weinbrantewein! Weinbrantewein!!
Hier ladet euch, ihr Herren, ein!
In diesem Geist, ihr dürft es glauben,
Ruht euch die Quintessenz der Trauben! —

Das Weingewächs
an die landwirthschaftlichen Vereine.

Vereinte reiche Herren! hört
Ein Wort ans Herz euch sprechen;
Ich weiß, daß ihr den Wein verehrt,
Die Sorgenlast zu brechen.

Allein dazu dient nur der Wein
Mit allen seinen Geistern;
Nur Kraft, nur Geist wird fähig seyn,
Die Sorgen euch zu meistern.

Ihr wünschet auch dem ganzen Land
Vom Wein den besten Segen;
Und wo es hinkt, pflegt eure Hand
Ins Mittel sich zu legen.

Da darf der Wein, am Stocke noch,
  Wohl seine Noth euch klagen;
Durch euch steigt man vom Staube hoch,
  Ihr laßt mich nicht verzagen.

Noch koche ich im Sonnenschein,
  Um köstlich euch zu schmecken,
Ich sauge Geist und Zucker ein,
  Um jedes Herz zu wecken.

Doch sagt, wozu nützt alles das,
  Wenn Unverstand mich pfleget,
Und meinen Geist das Loch am Faß
  Ins Blaue fortbeweget?!

Da mag das Capitolium
  So bald sich nicht erheitern,
Ihr selbst könnt ohne Geist den Ruhm
  Des Landes nicht wohl weitern.

Verbauet mir den bösen Spunt,
  Und laßt mir Luft daneben,
Vom Schutzglas spricht jetzt jeder Mund;
  Es schützt mir Geist und Leben.

Es fernet mir das Sauergas,
  Und weist den Geist zurücke,
Der mir entschlüpfen will vom Faß;
  Ihr huldigt mir zum Glücke.

O lasset meinen Spiritus
  An eure Kasse klopfen!
Besorgt mir Gläser, daß er muß
  Ins Faß zurücke tropfen.

Zur Gläserhütte ist nicht weit,
Ihr wollet euch beeilen,
Dem Fabrikanten vor der Zeit
Befehle zu ertheilen.

Zu späte wär' es, würde ich
Bereits im Fasse liegen;
Man ruft den Arzt, noch eh' man sich
Gefühlt in letzten Zügen.

Der Winzer schläft, so ihr nicht wacht,
Das Schutzglas zu besorgen;
Der Winzer, der sonst Schulden macht,
Bedenkt sich, hier zu borgen.

Da mein' ich denn, ihr werdet mir
Mit euren Karolinen,
Daß man mich gut beretortir',
Am sichersten noch dienen.

Vereinte reiche Herren! hört
Mich jetzt nicht fruchtlos sprechen;
Dann zeig' ich dankbar mich bewährt,
Die Sorgen euch zu brechen.

Dann will ich auch das ganze Land
Wie Sonnengluth durchwärmen,
Und eure aufgethane Hand
Mag sich darob nicht härmen.

Erregt für mich stets mehr den Fleiß,
Stellt auch die Schutzretorte
Zu meinem Heile auf zum Preis;
Sie steht am rechten Orte.

Epilog.

Jetzt, Brüder, lebet wieder wohl!
Was ich da hingeschrieben,
Verkündiget von Pol zu Pol,
Wie das vom Trauben-Sieben.

Noch sehet an mit ernstem Blick
Das stolze Fässerlager!
Die Gläser brüten dort nur Glück,
Ihr Nutzen ist nicht mager.

Eilt, schicket in die Hütte hin,
Wo Glas man pflegt zu blasen,
Und sorget, mit bedachtem Sinn
Die Fässer zu beglasen.

Benützt' gleich ich verzinnt' Metall
Zum ersten Retortiren,
So seht ihr doch, für jeden Fall
Ließ sich das Ding probieren.

Nun so ich es versuchet hab',
Wie sonst gelahrte Leute,
Liegt deßhalb der Versuch im Grab'?
Giebt er nicht reiche Beute? !

Macht's besser nun, greift rasch zum Glas!
Was ich dabey versehen,
Und jetzt euch bess'res rathe, das
Könnt ihr nicht mißverstehen.

O stärkte mich ein Spiritus
  Jetzt aus beglasten Fässern!
Wie würde erst beym Scheidekuß
  Dieß Buch vor euch sich größern!

Doch jetzo greift mich Schwäche an;
  Ich fühl' mich so verloren!
Find ich mich wieder, Brüder, dann
  Erfolgt so was vom Bohren.

Vom Weinsetzbohrer denke ich
  Viel Ernstes vorzutragen:
Was nicht in Prosa geht, wird sich
  In Versen klar dort sagen.

Vom Bohrer, Brüder, geh' ich dann,
  Hält fern' sich Geistesleere,
Sogleich, nach meinem weitern Plan',
  Auf eine Zauberscheere.

Hier läßt sich das nur schwer verstehn:
  Dort will ich euch erklären,
Wie man es habe anzugehn,
  Wenn zaubernd man will scheeren.

Die Scheere gilt dem Traubenstrauch,
  Sie schützt euch Blüth' und Beeren,
Macht größre Beeren, und läßt auch
  Den Stock weit früher leeren.

Dieß sage ich mit Innigkeit,
  Und sag's bey meiner Ehre,
Und wenn euch nicht das Werkzeug freut,
  So zwicke mich die Scheere.

Ihr sollt auch sie in Zeichnung sehen,
Und deutlich noch beschrieben,
Und Alles soll dabei geschehen,
Was Winzern mag belieben.

Ich trüge wohl so andres noch
In meinem Schreibtornister,
Womit ich heb' den Weinstock hoch,
Allein ich bin ein Priester.

Da hör' ich, wie so mancher spricht:
„Der schreibet nur von Trauben!
„Der hat von Gott Erleuchtung nicht;
„Dem fehlt's am rechten Glauben!“

Jedoch die Leute, die von mir
Nur lesen das von Trauben,
Sind wohl nur faul, und lassen schier
Das Glas vom Mund sich schrauben.

Ich lass' sie schrei'n, schreib' ungeschreckt,
Dem Weingewächs zum Frommen,
Und lass', was im Tornister steckt,
Ans helle Licht bald kommen.

Für jeden Fall beschreib' ich noch,
Wie man den Wein soll bauen;
Und hebet mich das Werk nicht hoch,
Weckt auch der Fall kein Grauen.

So denk' ich auch vom Trauben-Sieb'
Noch manches vorzutragen;
Es wäre mir wohl gar nicht lieb',
Wollt' man darüber klagen.

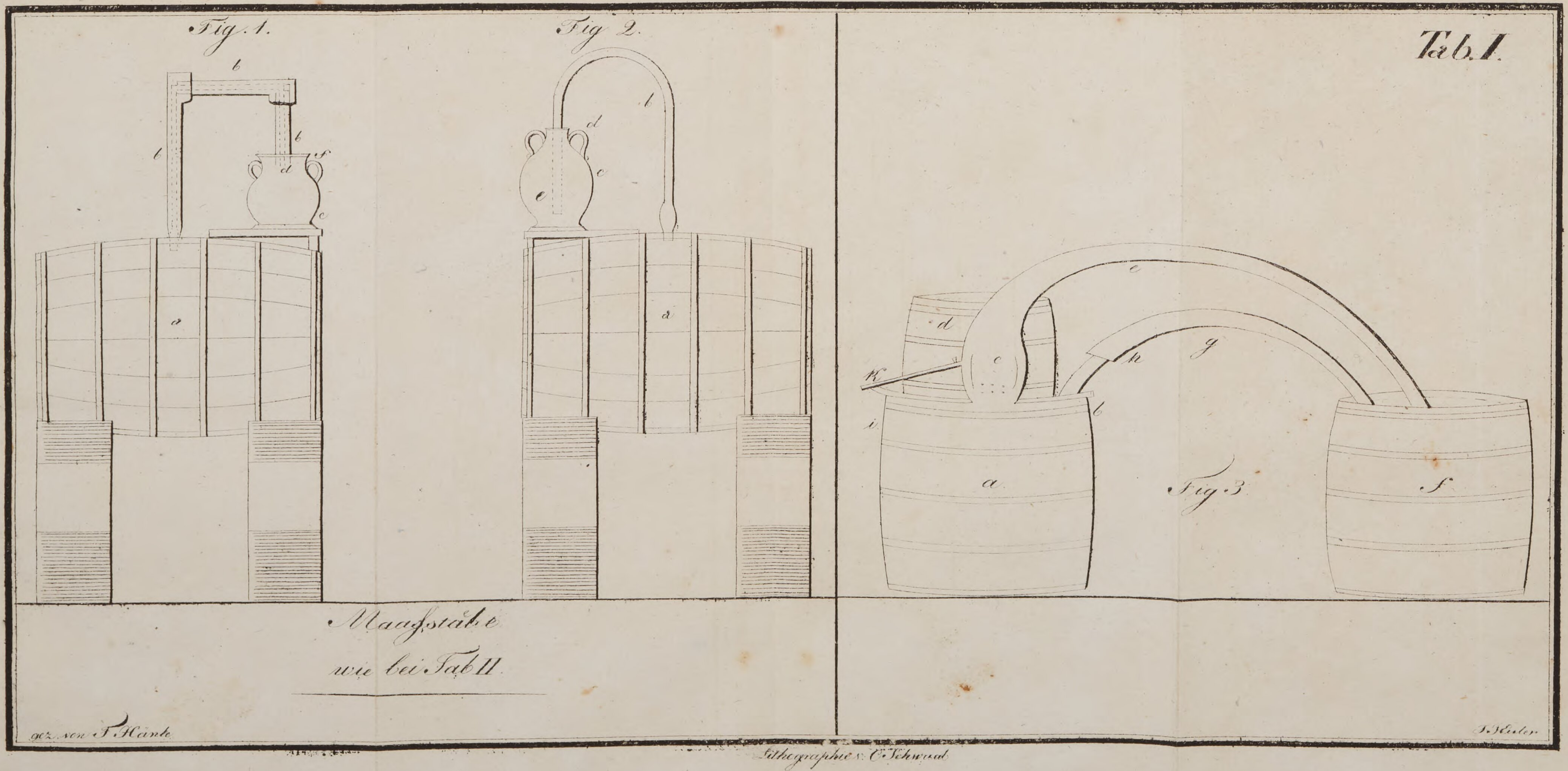
Es ist und bleibt ein goldner Satz:
 Die Trauben abzubeeren,
Und sie, sammt Haut und Kern, als Schatz
 Ins Faß zu thun, zum Gähren.

Es wird sohin das Mittel auch,
 Das Sieb, sich mehr empfehlen;
Nur hie und da den trägen Bauch
 Mag die Erfindung quälen.

Gehabt euch wohl! seyd ewighin
 Im Herzen mir gewogen,
Und denket fest: Nur Lieb' hat ihn,
 Zu schreiben uns, gezogen!

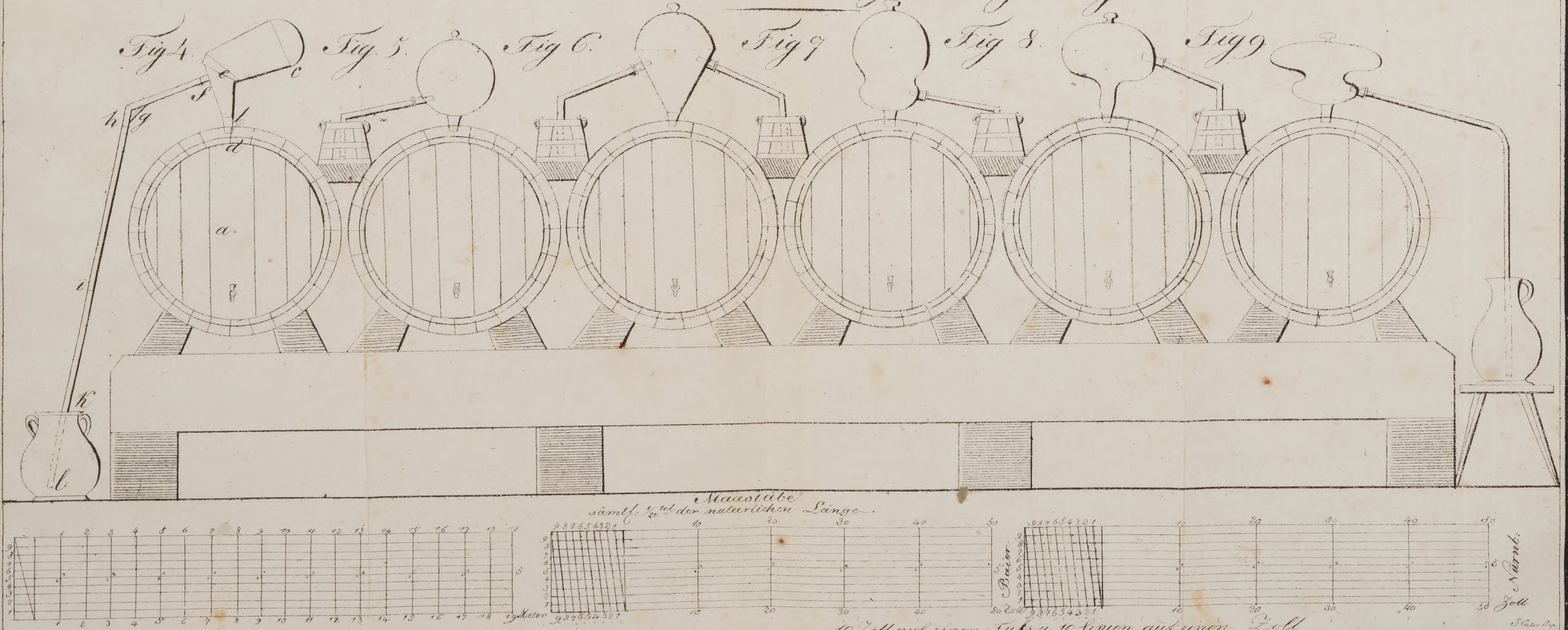
Dixerat et flebat!

Staats-
Bibliothek
Bamberg


Tab. I.
Fig. 1.
Fig. 2.
Fig. 3.
Maaßstäbe
wie bei Tab. II
gez. von F. Hänke
Lithographie v. C. Schwaad

Tab. II.

Vordere Ansicht
eines mit Schutz-Retorten besezten Fass-Lagers.



gez. von F. Hänle.

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Krämer, ...

Die Schutzretorte ein neu erfundenes, erprobtes und ganz wohlfeiles Mittel, um das höchst schädliche Verflüchtigen des Trauben- wie auch des Obst-Weines während der Most-Gährung zu verhüten

Heidelberg [u.a.] 1823

Bamberg, Staatsbibliothek -- Oec.o.138
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11756607-0